

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



В. Черновол

**ГРИБНОЕ
ОЧАРОВАНИЕ
ЛЕСОВ КУБАНИ**

ГРИБНОЕ ОЧАРОВАНИЕ ЛЕСОВ КУБАНИ

**Наиболее полный иллюстрированный
путеводитель в царство грибов,
встречающихся на Кубани,
в Ростовской области,
Ставропольском крае
и
республиках
Северного Кавказа**

**Краснодар — Туапсе
2004**

СПИСОК ВИДОВ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Список видов
2. Введение в Царство грибов
3. Описание видов
4. Указатель русских названий
5. Указатель латинских названий
6. Список использованной литературы

Мудрая Природа, многообразная и многоликая создательница окружающего нас Чуда и нас самих, она тихо посмеивается над нашими научными выкладками про ее непредсказуемую жизнь. И все же, если Вам удастся разгадать хоть чуточку ее тайн, я буду очень благодарен Вашей весточке по адресам: 352800, г. Туапсе, ул. Маяковского д. 9, кв. 11;
e-mail: v_chernovol@mail.ru
тел. (86167) 2-88-07

ОТДЕЛ СЛИЗЕВИКИ — МУХОМЫСОТА
СЕМЕЙСТВО ФИЗАРОВЫЕ — PHYSSARACEAE

1. Фулиго гнилостная — *Fuligo septica*

КЛАСС СУМЧАТЫЕ ГРИБЫ — ASCOMYCETES

2. Дальдиния концентрическая — *Daldinia concentrica*

ПОРЯДОК ПЕЦИЦИЕВЫЕ — PEZIZALES

3. Саркосцифа ярко-красная — *Sarcoscypha coccinea*
4. Алеурия оранжевая — *Aleuria aurantia*
5. Пецица коричнево-каштановая — *Peziza badia*
6. Сморок округлый — *Morchella rotunda*
7. Шапочка сморчковая — *Verpa bohemica*
8. Строчок инфулоподобный — *Gyromitra infula*
9. Лопатник курчавый — *Helvella crispa*
10. Лопатник упругий — *Helvella elastica*
11. Булгария пачкающая — *Bulgaria inquinans*

ПОРЯДОК ГЕЛОЦИИЕВЫЕ — HELOTIALES

12. Хлороцибория сине-зеленая — *Chlorociboria aeruginascens*

ПОРЯДОК ТРЮФЕЛЕВЫЕ — TUBERALES

13. Трюфель белый — *Choizomyces meandriformis*

КЛАСС БАЗИДИАЛЬНЫЕ ГРИБЫ — BASIDIOMICETES

П/КЛ ГОМОБАЗИДИОМИЦЕТЫ — HOMOBASIDIOMICETIDAE

ГРУППА ПОРЯДКОВ ГИМЕНОМИЦЕТЫ

ПОРЯДОК НЕПЛАСТИНЧАТЫЕ — ARHYLLOPHORALES

СЕМЕЙСТВО ТРУТОВЫЕ ГРИБЫ — POLYPORACEAE

14. Трутовик пестрый — *Polyporus squamosus*
15. Трутовик серно-желтый — *Laetiporus sulphureus*
16. Спарассис курчавый, грибная капуста — *Sparassis crispa*

17. Трутовик разветвленный — *Polyporus umbellata* (= *grifolaum*)
18. Трутовик гигантский — *Polyporus giganteus* (*Meripilus gig.*)
19. Грифола курчавая, гриб-баран — *Grifola frondosa*

СЕМЕЙСТВО ГАНОДЕРМОВЫЕ — GANODERMATACEAE

20. Лаковик блестящий, лакированный трутовик — *Ganoderma lucidum*

СЕМЕЙСТВО ЕЖЕВИКОВЫЕ — HYDNACEAE

21. Ежевик желтый, выемчатый — *Hydnum repandum*
22. Ежевик рыже-коричневый — *Hydnum rufescens*
23. Саркодон чешуйчатый — *Sarcodon imbricatus*
24. Ежевик кораллоподобный — *Hericium coralloides*
25. Геридий ежевидный — *Hericium erinaceum*

СЕМЕЙСТВО РОГАТИКОВЫЕ — CLAVARIACEAE

26. Оленьи рожки желтые — *Ramaria aurea*
27. Рамария прекрасная — *Ramaria formosa*
28. Рамария могучая — *Ramaria langentii*
29. Рамария гроздевидная — *Ramaria botrytis*
30. Клавария червеобразная — *Clavaria vermicularis*
31. Клавариадельфус пестиковый — *Clavariadelphus pistillatus*

СЕМЕЙСТВО ЛИСИЧКОВЫЕ — CANTHARELLACEAE

32. Вороночник роговидный, лисичка черная — *Craterellus cornucopioides*
33. Лисичка настоящая — *Cantharellus cibarius*

СЕМЕЙСТВО ПЕЧЕНОЧНИЦЕВЫЕ — FISTULINACEAE

34. Печеночница — *Fistulina hepatica*

ПОРЯДОК АГАРИКОВЫЕ — AGARICALES

СЕМЕЙСТВО СТРОБИЛОМИЦЕТОВЫЕ — STROBILOMYCETACEAE

35. Шишкогриб хлопьяножковый — *Strobilomyces floccopus*

СЕМЕЙСТВО БОЛЕТОВЫЕ — BOLETACEAE

36. Подосиновик желто-бурый — *Leccinum testaceo-scabrum* (*L. versipelle*)
37. Подосиновик красный — *Leccinum aurantiacum*
38. Подосиновик дубовый — *Leccinum quercinum*

39. Подграбовик, подберезовик грабовый — *Leccinum carpini*

40. Желчный гриб — *Tylopilus felleus*

41. Белый гриб летний — *Boletus aestivalis*

42. Белый гриб темно-бронзовый — *Boletus aureus*

43. Белый гриб дубовый — *Boletus quercicola*

44. Белый гриб еловый — *Boletus edulus*

45. Белый гриб королевский — *Boletus regius*

46. Белый гриб солидный — *Boletus gravis*, sp.nova prov.

47. Сатанинский гриб — *Boletus satanas*

48. Болетус восковой — *Boletus luridus*

49. Болетус розово-золотистый — *Boletus rhodoxanthus*

50. Болетус Дюпена — *Boletus Dupainii*

51. Болетус несъедобный — *Boletus calopus*

52. Гиропор каштановый — *Gyroporus castaneus*

53. Гиропор синеющий — *Gyroporus cyanescens*

54. Порфириков ложноберезовиковый — *Porphyrillus pseudoscabrum*

55. Масленок настоящий — *Suillus luteus*

56. Моховик желто-бурый — *Suillus variegatus*

57. Козляк — *Suillus bovinus*

58. Польский гриб — *Xerocomus badius*

59. Моховик золотистый — *Xerocomus chrysenteron*

60. Моховик краснеющий — *Xerocomus rubellus*

СЕМЕЙСТВО СВИНУШКОВЫЕ — PAXILLACEAE

61. Свинушка тонкая — *Paxillus involutus*

62. Свинушка толстая — *Paxillus atrotomentosus*

СЕМЕЙСТВО МОКРУХОВЫЕ — GOMPHIDIACEAE

63. Мокруха пурпуровая — *Gomphidius rutilus*

СЕМЕЙСТВО РЯДОВКОВЫЕ — TRICHOLOMATACEAE

64. Рядовка обожженная — *Tricholoma ustale*

65. Рядовка зеленая, зеленушка — *Tricholoma flavovirens*

66. Рядовка бело-коричневая — *Tricholoma albobrunneum*

67. Рядовка терпкая — *Tricholoma acerbum*

68. Рядовка мыльная — *Tricholoma saponaceum*
69. Рядовка тигровая — *Tricholoma pardinum*
70. Рядовка пышная — *Tricholoma lascivum*
71. Рядовка серно-желтая — *Tricholoma sulphureum*
72. Рядовка желто-красная — *Tricholomopsis rutilans*
73. Говорушка оранжевая, ложная лисичка — *Clitocybe aurantia*
74. Говорушка подогнутая — *Clitocybe geotropa*
75. Ивишень, подвишень — *Clitopilus prunulus*
76. Лаковица лаковая — *Laccaria laccata*
77. Лаковица лиловая, аметистовая — *Laccaria amethystea*
78. Мегаколлибия широкопластинчатая — *Megacollihya plathyphylla*
79. Мицена колаковидная — *Mycena galeucicula*
80. Мицена наклоненная — *Mycena inclinata*
81. Лиофиллум ильмовый — *Lyophyllum ulmarium*
82. Удеманиелла укореняющаяся — *Oudemansiella radicata*
83. Удеманиелла длинноножковая — *Oudemansiella longipes* (= *Xerula* l.)
84. Удеманиелла слизистая — *Oudemansiella mucida*
85. Рядовка пасмурная — *Lepista nebularis*
86. Рядовка масковидная — *Lepista personata*
87. Рядовка фиолетовая — *Lepista nuda*
88. Чесночник большой — *Marasmius allinaceus*
89. Опенок осенний — *Armillaria mellea*
90. Опенок летний, французский — *Armillaria gallica*
91. Опенок зимний — *Armillaria ostoyae*
92. Опенок без кольца — *Armillaria tabescens*
93. Микромфале вонючий — *Micromphale foetidum*
94. Энтолома свинцовая — *Entoloma eulividum*
95. Энтолома чадающая — *Entoloma nidorosum*

СЕМЕЙСТВО ПЛЕУРОТОСОВЫЕ — PLEUROTACEAE

96. Пилолистник Шефера — *Lentinus Schaefferi*
97. Пилолистник тигровый — *Lentinus tigrinus*
98. Вешенка легочная, берестянка, карагачи, чинарики — *Pleurotus pulmonarius*
99. Вешенка устричная — *Pleurotus ostreaceus*
100. Вешенка сухая — *Pleurotus dryinus*

СЕМЕЙСТВО МУХОМОРОВЫЕ — AMANTACEAE

101. Мухомор цезарев, Ячник — *Amanita caesarea*
102. Мухомор краснеющий — *Amanita rubescens*
103. Мухомор красный — *Amanita muscaria*
104. Мухомор пантерный — *Amanita pantherina*
105. Мухомор лимонно-желтый — *Amanita citrina*
106. Мухомор, белый, вонючий — *Amanita virosa*
107. Мухомор ежеголовый — *Amanita echinocephala*
108. Мухомор яцевидный — *Amanita ovoidea*
109. Бледная поганка — *Amanita phalloides*
110. Поплавок желто-бурый — *Amanitopsis fulva*
111. Поплавок золотистый — *Amanitopsis inaurata* (= *A. ceciliae*)
112. Вольвариелла шелковистая — *Volvariella bombycina*
113. Плютей олений — *Pluteus cervinus*
114. Поплавок серебристый — *Amanitopsis mairei* (= *A. argenta*)

СЕМЕЙСТВО АГАРИКОВЫЕ — AGARICACEAE

115. Гриб-зонтик пестрый — *Macrolepiota procera*
116. Гриб-зонтик сосцевидный — *Macrolepiota mastoidea*
117. Лепиота гребенчатая — *Lepiota cristata*
118. Эхинодерма мелкошероховатая — *Echinoderma asperum*

СЕМЕЙСТВО НАВОЗНИКОВЫЕ — COPRINACEAE

119. Навозник белый — *Coprinus comatus*
120. Навозник серый — *Coprinus antramentarius*
121. Навозник крошащийся — *Coprinus micaceus*
122. Навозник рассеянный — *Coprinus disseminatus*

СЕМЕЙСТВО СТРОФАРИЕВЫЕ — STROPHARIACEAE

123. Строфария сине-зеленая — *Stropharia aeruginosa*
124. Строфария морщинисто-кольцевая — *Stropharia rugosoannulata*
125. Чешуйчатка золотистая — *Pholiota aurivella*
126. Чешуйчатка ворсистая — *Pholiota squarrosa*
127. Чешуйчатка ранняя — *Agrocybe (Pholiota) praecox*
128. Ложноопенок серно-желтый — *Hypholoma fasciculare*

129. Ложноопенок кирпично-красный — *Hypholoma sublateralium*
130. Псилоцибе полулацетовидная "Божий гриб" — *Psilocybe semilanceata*

СЕМЕЙСТВО ДЕРМОЛОМОВЫЕ — DERMOLOMATACEAE

131. Феолепиота золотистая — *Phaeolepiota aurea*

СЕМЕЙСТВО ПАУТИННИКОВЫЕ — CORTINARIACEAE

132. Паутинник оранжево-красный — *Cortinarius orellanus*
133. Паутинник обыкновенный — *Cortinarius trivialis*
134. Паутинник свинцово-охристый — *Cortinarius lividoochraceus*
135. Паутинник прямой — *Cortinarius collinitus*
136. Паутинник слизистый — *Cortinarius mucifluus*
137. Паутинник олений — *Cortinarius hinnuleus*
138. Паутинник голубоватый — *Cortinarius caerulescens*
139. Волоконница Патуйяра — *Inocybe Patouillardii*
140. Волоконница земляная, вар.лиловая — *Inocybe geophylla*, var. *lilacina*
141. Волоконница землисто-пластинковая — *Inocybe deophylla*, var. *geophylla*
142. Ложный валуй, хреновый гриб — *Hebeloma crustiniforme*

СЕМЕЙСТВО ГИГРОФОРОВЫЕ — HIGROPHORACEAE

143. Гигрофор бурый, поздний — *Higrophorus hypophejus*
144. Гигрофор пищевой — *Higrophorus penarius*
145. Гигрофор сыроежковый — *Higrocybe russula*
146. Гигрофор Конрада — *Higrocybe Konradii*
147. Гигрофор конусовидный — *Higrocybe conicoides*
148. Гигрофор конический — *Higrophorus conica*
149. Ложногигрофор Марша — *Pseudohigrocybe Marchii*
150. Куфопил луговой — *Cuphophyllus pratensis*

СЕМЕЙСТВО СЫРОЕЖКОВЫЕ — RUSSULACEA

151. Сыроежка зеленая — *Russula virescens*
 152. Сыроежка пищевая — *Russula vesca*
 153. Сыроежка розовая — *Russula rosea*
 154. Сыроежка жгуче-едкая — *Russula emetica*
 155. Подгруздок чернеющий — *Russula nigricans*
- и Подгруздок частопластинчатый — *Russ. Densifolia*

156. Валуи, сопливик, бычок — *Russula foetens*
157. Рыжик деликатесный — *Lactarius deliciosus*
158. Груздь — *Lactarius evosmus*
159. Молочай, подмолочник, млечник — *Lactarius volemus*
160. Скрипица — *Lactarius vellereus*

ГРУППА ПОРЯДКОВ ГАСТРОМИЦЕТЫ

ПОРЯДОК ДОЖДЕВИКОВЫЕ — LICOPERDALES

161. Дождевик шиповатый — *Licoperdon perlatum*
162. Дождевик ежевидный — *Licoperdon echinatum*
163. Дождевик грушевидный — *Licoperdon pyriforme*
164. Головач пузыревидный — *Calvatia utriformis*
165. Звездовик тройной — *Geastrum triplex*

ПОРЯДОК ВЕСЕЛКОВЫЕ — PHALLALES

166. Решеточник красный — *Clathrum ruber*
167. Веселка стыдливая, фаллос — *Phallus impudicus*
168. Диктифора двояная, Дама под вуалью — *Dictyophora duplicata*
169. Фаллос, одетый в тогу — *Phallus impudicus*, var. *togatus*
170. Мутинус собачий — *Mutinus caninus*
171. Цветохвостник яванский — *Anthurus javanicus*

ПОРЯДОК ЛОЖНОДОЖДЕВИКОВЫЕ — SCLERODERMATALES

172. Ложнодождевик оранжевый — *Scleroderma citrinum*
173. Звездовик гигрометрический — *Astraeus hygrometricus*

ПОРЯДОК ГНЕЗДОВКОВЫЕ, НИДУЛЯРИЕВЫЕ — NIDULARIALES

174. Бокальчик полосатый — *Cyathus striatus*

П/К ГЕТЕРОБАЗИДИАЛЬНЫЕ — HETEROBASIDIOMYCETIDAE

ПОРЯДОК ДРОЖАЛКОВЫЕ — TREMELLALES

175. Дрожалка оранжевая, пленчатая — *Tremella mesenterica*
176. Эксиция железистая — *Exidia glandulosa*

ПОРЯДОК АУРИКУЛЯРНЫЕ — AURICULARIALES

177. Аурикулярия уховидная — *Auricularia auricula* — *juda*

ВВЕДЕНИЕ В ЦАРСТВО ГРИБОВ

Грибы — загадочные существа. Хотя бы уже тем, что при зарождении органического мира на Земле, пути их развития разошлись с царствами растений и животных, поэтому они выделяются в самостоятельное царство природы. С первыми их роднит способ питания путем всасывания, а не заглатывания, и неограниченный рост. Но при этом отсутствие в клетках грибов хлорофилла лишает их начисто способности синтезировать органические вещества из неорганических. Образование в процессе обмена веществ мочевины, а не крахмала, и наличие хитина в клеточной стенке приближает грибы к животному миру.

Появились грибы у самых истоков органической жизни в архейской эре около миллиарда лет назад. Произошли они от примитивных одноклеточных жгутиков и безжгутиковых амебовидных флагеллат. Расцвета достигли 70-25 миллионов лет назад, в палеогеновый период. Указания на то, что грибов на Земном шаре более 300000 видов, недалеко от истины. На сегодняшний день описано чуть более 65000 грибов. Каждый год добавляется еще 1000 видов, в основном имеющих микроскопические размеры, то есть низших грибов — микромицетов. Высших же — макромицетов — на Земле около 15000 видов, в Европе — 4500, в России — 3000. Съедобных — не менее 400, а употребляют практически лишь 60. Большинство же грибников ограничивают свой стол ассортиментом, не превышающим количество пальцев на руках.

Все грибы по способу питания суть гетеротрофные организмы. Они не могут усваивать неорганические вещества и превращать их в органические методом фото- или хемосинтеза и питаются готовой органикой в виде остатков растительного и животного мира или, как паразиты, используют живые ткани других организмов. Собственно гриб — это не те шляпки, что привычно поднимаются над лесной подстилкой. Основные функции жизнедеятельности гриба: питание, распространение по субстрату и дыхание, — выполняет скрытая в почве на глубине 5-20 и более сантиметров грибница — мицелий. При попытке раскопать землю под грибом и рассмотреть его гифы, нас чаще всего ждет неудача, поскольку эти ветвящиеся нити имеют толщину не более 0,02 мм, обычно же 0,005-0,01 мм. Только у опенка пучки гиф в виде тяжелой, или ризоморф могут достигать толщины в несколько миллиметров. Как единое тело мицелий состоит из скоплений перепутанных гиф, занимает на почве какую-то площадь, растет сравнительно медленно: 10-25, максимум 50 см в год. Возраст его может достигать 10-25, в отдельных случаях до 500 лет.

Обычно один раз в год или раз в несколько лет на мицелии образуются плодовые тела — то, что мы в повседневной, не научной жизни называем грибом — служащие для вынесения над субстратом спорового порошка. Спороносный слой располагается на нижней стороне плодового тела — шляпки в виде пластинок, трубочек или шпичиков. В иных случаях это могут быть морщинистые складки (сморок, лисичка, лопатник) или внутренняя полость шарообразных плодовых тел (дождевики).

Созревшие споры рассеиваются ветром, а также распространяются животными. Споры очень малы — всего несколько микрон. Грибы некоторых видов: дождевики, навозники, — содержат в одном экземпляре несколько миллионов (!) спор. Споры заключают в себе одну или несколько клеток. Неудивительно, что восходящими потоками воздуха грибы могут подниматься в стратосферу на высоту порядка 70-80 километров. И без всяких проблем пересекать океаны и приземляться в самых отдаленных друг от друга уголках земного шара. Зная эту особенность, я не особо удивился, встретив в своем районе дальневосточный цветохвостник или тропическую «даму под вуалью» — диктиофору.

Споры грибов могут выдерживать действие высоких, более 90°, и очень низких, менее -200°, температур. Так что путешествие в стратосфере на них губительно не действует. Форма спор, их цвет, определяемые под микроскопом, являются очень ценными диагностическими признаками, характерными для каждого рода и вида. Цвет спор можно определить и без микроскопа. Для этого следует положить на лист белой или черной, в зависимости от цвета спор, бумаги шляпку гриба с отрезанной ножкой трубчатым или пластинчатым слоем вниз и накрыть сосудом: стаканом, блюдечком, — во избежание рассеивания спор. За полсуток на бумаге получится четкий отпечаток гименофора, «нарисованный» выпавшими спорами. И вы обнаружите, что спорный порошок у всех мухоморов белый или бесцветный, у энтоломы розовый. Паутинник надлежно будет отнаться от рядовки — все его виды имеют споровой порошок грязно-бурый, а у рядовки он бесцветный. Попад в благоприятные условия, споры прорастают, образуя новую грибницу — мицелий. Споры сохраняют в почве жизнеспособность до 20 лет. Дальнейший рост грибницы происходит от центра ее зарождения по радиусам. Скорость увеличения радиуса, как уже было сказано, 10-20 (50) см в год. С возрастом окружность разрывается на отдельные дуги. В центральной части круга, выбрав из почвы все необходимое, мицелий отмирает, и по лесу, расширяясь с каждым годом, уходит

кольцевая цепочка грибов. Это так называемые в народе «ведьмины кольца». В центре круга, на месте ушедшего мицелия, где почва обогащена продуктами его распада, со временем хорошо растет трава, по кольцу она наоборот угнетена из-за значительного потребления грибом влаги и питательных веществ, а также вследствие высокой концентрации азота, губельной для растений.

Для любого работника лесного хозяйства грибы — это головная боль, в связи с болезнями леса. Классический пример — рак каштана, завезенный нечаянно в 1904 году из Китая в США. К 1908 году в Аппалачских горах было уничтожено от 50 до 90% деревьев, к 1952 году там не осталось ни одного каштанового дерева. Туалсинский район (и не только он: в соседнем Лазаревском районе картина еще страшнее), кажется, собирается повторить печальный опыт Аппалачей. Согласно «Отчету о лесопатологическом обследовании части лесов Туалсинского лесхоза» московской специализированной экспедиции 1999-2000 годов, площадь каштановых насаждений, находящихся в неудовлетворительном состоянии из-за поражения эндотиевым раком, составила 44%.

Известны 852 вида грибов, которые могут создавать угрозу лесу. Некоторые грибы могут поражать сразу несколько пород деревьев. Рекордсменом является опенок осенний, в его «послужном списке» 236 пород деревьев, обреченных на гибель.

Мелкие микромицеты тоже могут вызывать заболевания, например, род **ЦИТОСПОРА** с 19 дереворазрушающими видами. Заболевания прививаются чаще на ослабленных деревьях. Причиной может быть перенесенный деревом шок от прошедшего огненного пала, сильного мороза, долгой засухи.

С другой стороны, без этих дереворазрушителей лес не смог бы быть лесом, а через 2-3 поколения превратился бы в сплошное кладбище неразложившейся древесины. Именно грибы своими ферментами возвращают в круговорот природы законсервированные в высокомолекулярных соединениях мертвой древесины гигантские количества веществ и энергии, которые в течение жизни синтезировали живые деревья.

Всепроницающая расселяемость грибов удивительна. Они могут паразитировать на зеленых растениях — **ФИТОПАТОГЕННЫЕ** грибы, на своих же крупных собратьях-грибах — **МИКОПАРАЗИТЫ**. **ЭНТОМОФИЛЬНЫЕ** грибы разлагают опавшие на поверхность озера, а потом на дно, листья. Даже в кишечнике животных и человека водятся дрожжевые грибы — **СИМБИОТРОФЫ**. Но не про них сейчас речь.

Нас, конечно же, интересуют макромицеты: зримые, узнаваемые, чаще всего с классической ножкой и шляпкой или иной формы, но обязательно осязаемой и ждущей нас под пологом такого щедрого Черноморского леса.

Решающий фактор распространения грибов — **СУБСТРАТ**. В зависимости от него грибы делятся на экологические группы. **КСИЛОТРОФЫ** поселяются на стволах деревьев (от греч. «ксилас» — древесина, «трофос» — питание). Это различные трутовики, берестянки, опята.

Грибница **КСИЛОСАПРОФИТОВ** развивается на опавших и отмерших деревьях и их фрагментах, например, те же опята на старых пнях, ложноопенки, саркосцифа.

На лесном опаде живут **ПОДСТИЛОЧНЫЕ САПРОФИТЫ** (от греч. «сап-рос» — гнилой). Это в основном мелкие грибы: колибия, мицена, чесночник.

Важной группой являются **ПОЧВЕННЫЕ САПРОФИТЫ**: шампиньоны, дождевики.

Приблизенность многих шляпочных грибов к определенным видам деревьев, без соседства с которыми они вообще не могут появиться на свет, натолкнула ученых на мысль выявить самую важную группу грибов — **МИКОРИЗНЫХ** (от греч. «мико» — гриб, «риз» — корень). Микориза — один из видов **СИМБИОЗА** грибницы и корней древесных пород. Гифы гриба получают от корней дерева крахмал и сахар, а сеть грибницы за это поставляет растению воду и минеральные вещества из почвы. Причем в процессе соэволюции грибы и деревья нашли друг друга и верны каждый своему виду. Многие грибы даже в названиях отражают эту связь: боровик, подосиновик, подберезовик, подольшанник, берестянки и т. д. Грибница микоризных грибов может развиваться и вне корневой системы своего дерева, но плодовые тела в этом случае не смогут образоваться.

Микориз с орхидными — отдельная тема. Форма, расцветка, стать грибов настолько удивительны, что, кажется, нет среди соседнего царства растений подобного ничего. Однако есть — семейство **ОРХИДЕЙ**. Может быть, наш 31 вид туалсинских орхидей и уступает в основном вычуре тропическим собратьям, но сколько изящества, грациозности в стрелке необыкновенных цветов!

Масса семени орхидей на несколько порядков меньше семени любых других растений, в крошечной коробочке до 4 миллионов штук — легкая пыль на вид. Естественно, такое семя не содержит в себе эндосперма и развиваться в почве во взрослое растение без посторонней помощи не может.

И помощь приходит от грибов!

Гифы определенных видов грибов на первых порах развития семени орхидеи обеспечивает его всем необходимым. Если из семени начинает развиваться хилое растение, гифы съедают его ткань, чтобы не мучилось. Если все проходит в норме, в дальнейшем жизненные пути их расходятся: орхидея сама обеспечивает себя. Впрочем, связь с добрым сожителем она не теряет. При ухудшении условий обитания подземные органы орхидеи переживают лихолетье живыми за счет старой дружбы. Орхидеи лимодорум и гнездовка, не имея в листьях хлорофилла, да и по сути дела самих листьев, подпитываются грибной заботой всю жизнь.

Ни с чем не сравнимый аромат грибов объясняется присутствием в них экстрактивных и ароматических веществ. Богаты грибы белками: 20-30% чистого белка в сухих грибах, — а также жирами, животным крахмалом — гликогеном, и сахаром. В них обнаруживаются многие микроэлементы: калий, кальций, фосфор, железо, натрий, хлор, йод, цинк. Богаты они и витаминами: А, В₁, В₂, С, D, РР. Усвояемость организмом белковых веществ несколько затруднена из-за присутствия в тканях грибов клетчатки, пропитанной хитином: он затрудняет доступ пищеварительных соков к перевариваемым продуктам. Да и сами белки грибов труднорастворимы, значит, надо при приготовлении стараться их хорошо измельчать, а при еде — как следует пережевывать. Можно, наконец, готовить блюда из высушенных и размолотых в порошок грибов. Здоровым людям можно обойтись и без этих ухищрений. Но при этом всем — и здоровым, и тем, кто имеет проблемы, стоит помнить, что этот самый ни с чем не сравнимый аромат грибов повышает аппетит, усиливает выделение желудочного сока, что способствует перевариванию других продуктов, возможно компенсируя тем некоторые изъяны пищеварительного процесса.

О грибах в медицине расскажу в двух плоскостях: как источника забот по борьбе с ними и, наоборот — как незаменимых помощников в борьбе за здоровье человека. Забот немало. Грибы, паразитирующие на кожных покровах человека и животных, вызывают серьезные кожные заболевания — дерматомикозы: микоспория, эпидермофития, перхоть, парша... Коварный возбудитель гистоплазмоза — Гистоплазма капсульная, заселяющая клетки селезенки, легких, костного мозга, встречается в определенных районах земного шара с мягким климатом. Почвенный гриб микроскопического размера — Аспергилл дымящийся вызывает отомикоз, аспергиллез легких, при этом аллергические проявления болезни весьма напоминают ангину.

Споры примерно 300 грибов могут вызывать аллергические реакции. Среди них и почвенные, и плесенные грибы, и даже некоторые макромицеты (домовой гриб, например). Повышенная чувствительность и аллергия к макромицетам — чрезвычайно редкое явление, и миллиарды спор, витающие в окружающем нас лесном воздухе, практически безопасны. В настоящее время ушли в прошлое отравления склероциями (рожками) спорыньи, благодаря совершенствованию методов очистки зерна. Но известно много микроскопических грибов из пенициллов и аспергиллов, образующих опасные токсины. Они способны вызывать образование злокачественных опухолей и, нарушая развитие эмбрионов, проявляться в виде уродства у новорожденных. Следует помнить, что яды этих грибов содержатся не только в мицелии — видимой части плесени: немалая их концентрация присутствует и в воздухе над плесенью и в той части продукта, с которой убрали плесень, где мицелий на вид отсутствует.

Что касается помощи медицине, напомним, что эра антибиотиков, ленточку на открытии которой «перерезал» английский микробиолог А. Флеминг, обязана в первую очередь грибам. Именно из них уже выделено 500 наименований антибиотиков — веществ с избирательной деятельностью по подавлению болезнетворных микробов. Многие антибиотики, имеющие узко направленное действие, обычно получают из одного вида гриба, часто микромицета. Например, французские ученые недавно получали из Говорушки гигантской клитоидии для лечения эпилепсии.

Интересно такое соединение как кальвадиз, образуемое некоторыми дрожжевыми (лиловыми, грушевидным, Лангерманий гигантской). Он подавляет развитие некоторых злокачественных опухолей. Кальвадизовая кислота при этом — прекрасное ранозаживляющее средство. Вот откуда пошла народная мудрость присыпать раны «дедушкиным табаком» — спорами гастромикетов.

Народная медицина со своей коллективной интуицией всегда предостерегала медицинским открытиям. Тот же не деленный со времен Авиценны (II век) до Флеминга (XX век), пенициллин работал в народной медицине в составе зеленой плесени при гнойных воспалениях, а березовой чагой издавна и часто не без успеха лечили некоторые формы рака. Один из видов волоконницы помогает при лечении экземы. При лечении полнартрита используется саркосом из педицелиевых. Кашица из лугового опенка-негниючника уничтожает кишечную палочку, а также влияет на нормальное функционирование щитовидной железы. Красными мухоморами на Руси всегда лечили ревматизм. Смазывали суставы полуспиртовой девятидневной настойкой или же готовили мазь, закапывая на месид в на-

воз банку с накрошенными мухоморами. Мазью натирали больной сустав. Противоревматическое средство кортизон содержится также в млечниках.

Сверхширокое тестирование (по 200-600 вопросов) населения США позволило компьютеру отыскать в своей памяти очень интересные факты и сделать из них весьма обнадеживающее сообщение: «Ни один из респондентов, регулярно потребляющий суп из сушеных белых грибов, никогда не болел раком никаких форм». На севере Европы сейчас мода на лисичку настоящую как панацею от рака. Лисичка экспортируется из стран СНГ. Очень обширен список болезней, излечиваемых с помощью древесного очень вкусного гриба — Вешенки устричной. Это — гипертония, тромбозы, атеросклероз, начальные стадии онкологических заболеваний. Кроме того, она помогает выводить из организма радионуклеиды, тяжелые металлы и канцерогенные вещества.

В стандарте на грибную продукцию, утвержденную Минздравом СССР в 1981 году, 54 вида съедобных грибов разбиты на 4 категории. К самой vyšшей из них **ПЕРВОЙ** относятся 4 вида: Белый гриб (в широком смысле, см. ниже в описании видов), Груздь настоящий, Рыжик деликатесный и редчайший для Европейской части России, но промысловый в наших краях Мухомор Цезарев, или яичник. В Западной Европе он вместе с трюфелем относится к высшей категории.

ВТОРАЯ тоже немногочисленная по количеству видов категория объединяет заведомо съедобные и вкусные грибы: подосиновики, подберезовики, Шампиньон полевой, Масленок настоящий, Груздь осиновый, самые вкусные сыроежки: зеленоватую и сине-желтую, — и близкие к белому: царский гриб, поддубовики, полубелый гриб.

Побольше имен съедобных грибов в **ТРЕТЬЕЙ** категории, начиная с самых ранневесенних сморчков до осенних опят. Обычно тузисинцы сильно возмущаются, узнав о такой невысокой оценке их самых любимых осенних опят. Но все справедливо: вкусовые качества, особенно запах, несомненно, высоки, но эти древесные грибы все-таки твердоватой консистенции и перевариваются с превеликим трудом, если вообще поддаются этому процессу. Сюда же относятся многие сыроежки, Лисичка настоящая, моховики.

ЧЕТВЕРТАЯ категория собрала наибольшее количество грибов, если, конечно, не ограничиваться упомянутыми Минздравовскими 54 видами. Ведь категории большинства съедобных грибов, а это 200-250 видов, еще не установлены. Многие из грибов, присутствующих в последней низшей категории, высокого места и не заслуживают. Их можно есть, а можно и не есть. К этой

категории относятся все виды рамарии (оленьи рожки), съедобные трутовики, печеночница и даже вкусные почти круглогодичные берестянки. С другими съедобными видами рода мухомор, поплавками, млечниками, навозниками, мокрухами — вам разбираться, пытливым читатель. На какую категорию потянет ваше впечатление от приготовленного гриба, за ту и считайте.

И, конечно, в четвертой категории есть грибы, попавшие сюда, как мне кажется, совершенно случайно. Так сказать, от общественной невостребованности к изумительно вкусному, но почему-то обойденному вниманием грибу, например: Вороночнику рожковидному, Грибу-зонтику пестрому, Строчарию сине-зеленой.

УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ — понятие сборное, ибо съедобными они становятся лишь после предварительной обработки каким-либо способом: кипячением с промывкой, вымачиванием со сменной воды, сушкой, засолкой, квашением. К ним относятся сморчки и строчки, жгуче-горькие сыроежки, валуи, скрипиды. А есть в природе, щедрой на чудеса, безусловно съедобные грибы-навозники. Они вкусны, питательны для любого человека, кроме того, кто решит совместить пребывание в желудке этих грибов с приемом спиртных напитков. Токсин, содержащийся в них, не растворяется в кишечнике, но отлично растворяется в спирте, и даже незначительное количество этого популярного на Руси растворителя бросает человека в жар, тело становится фиолетово-красным, расстраивается пищеварение. Позже неприятности проходят без следа, на чем и основано антиалкогольное лечение.

К НЕСЪЕДОБНЫМ ГРИБАМ относятся такие, которые не содержат ядовитых веществ, но обладают каким-либо неприятным свойством: противным запахом, горьким или едким вкусом, а также просто очень мелкие или заведомо несъедобной консистенции, водянисто-слизистой или наоборот деревянистой. Среди них тоже есть условно съедобные грибы. Содержащиеся в них ядовитые или раздражающие вещества полностью удаляются при соответствующей обработке.

ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ на всех стадиях развития содержат ядовитые вещества — токсины, не удаляемые никакими способами, вызывающие отравления. В наших местах могут встретиться 20-25 видов сильно ядовитых и смертельно ядовитых грибов. Очень коварна среди них Бледная поганка, так как первые признаки отравления ею наступают не через 0,5-2,5 часа, как от большинства ядовитых грибов, а через 12 часов. Паутинник оранжево-красный еще более коварен: латентный (скрытый) период отравления им составляет от 3 до 14 суток, а иногда и до 21 суток.

Ни один из доморощенных способов домашнего определения ядовитости грибов не выдерживает критики. А таких «народных» предрассудков можно услышать не менее двух десятков:

- ядовитые грибы имеют неприятный вкус и запах,
- их не едят черви и слизняки,
- брошенная в кипящую воду с ядовитыми грибами буреет головка лука,
- от них чернеет серебро,
- свертывается молоко и т.д.

Многие смертельно ядовитые грибы с легкостью «проскакивают» на стол через такие «тесты». Выявление в тканях гриба токсического вещества возможно только в специализированных лабораториях, где имеют дело с органическими веществами, ибо большинство самых опасных токсинов — суть **БЕЛКИ**. Самый надежный способ уберечься от смертельной опасности — хорошо знать в лицо ядовитые грибы и не класть незнакомые грибы в корзину. Именно так! Если вам, предположим, захотелось взять незнакомый гриб, чтобы показать дома людям, более сведущим, и вы поленились завернуть его и положить отдельно от прочих грибов, то одной случайно завалившейся в грибной массе половинки бледной поганки хватит для смертельного исхода. Отравление может быть вызвано и употреблением в пищу заведомо съедобных, но перезрелых грибов, уже начавших разлагаться при транспортировке и длительной задержке с обработкой. В таких грибах образуются токсичные продукты разложения **БЕЛКОВ**. Также опасно несоблюдение правил консервирования грибов: под закрытыми крышками могут развиваться анаэробные бактерии, выделяемые ими токсины способны вызвать сильные отравления.

Разговоры и публикации в прессе об отравлениях якобы съедобными грибами со ссылкой на экологию (загрязнение среды и адсорбция ядов), биологию (гибридизация съедобных грибов с ядовитыми) или генетику (мутации) — не состоятельны. Ни один человек еще не отравился съедобными грибами. Причина участвовавших в последние годы отравлений грибами иная — социальная. Падение жизненного уровня в нынешний переходный период и похуленная потребительская корзина заставили обратить внимание на грибы как источник дарового питания людей, мало сведущих в природе вообще и в грибах, в частности. Поэтому, если вы умеете отличать съедобные грибы от ядовитых, смело собирайте этот бесценный дар природы и будьте спокойны за свое здоровье.

С каждым годом растет количество видов, освоенных населением. Но помнится, в послевоенные годы мы сбивали палками шляпки белых грибов,

считая вместе со взрослыми, что они ядовиты, и, как и все туапсинцы, ждали осени и с нею опыт. Объясняется такое незнание просто. Город наш, хотя и расположен за Главным Кавказским хребтом, но населен в значительной степени выходцами с Кубани. Отсюда и незнание лесных грибов. Даже сейчас потомки степняков отваривают перед приготовлением все (!) грибы, в том числе белые, подосиновики, подберезовики, лисички, опята, переводя их по сути дела в разряд условно-съедобных. В качестве контраргумента их расхожей фразе «береженого Бог бережет» можно предлагать им выливать бульон после отваривания говядины. Это одно и то же. Условием, при котором следует отваривать с последующей промывкой в холодной воде и отжатием условно-съедобные грибы, является наличие в них горького красящего вещества — у Сатанинского гриба, например, — горечи, неприятных запаха и вкуса. Остальные съедобные грибы не нуждаются в этой операции, удаляющей вместе с отваром питательные и экстрактивные вещества, создающие как раз всю прелесть грибных блюд.

Н.Н.Галахов в своей книге «Изучай грибы» (М.: Просвещение, 1968) определяет урожай съедобных грибов в благополучные годы в несколько сотен килограммов с одного гектара в течение сезона. Но сезон-то в Центральной части России 4 месяца (июль-сентябрь), а у нас 7-8. И поверхность рельефа в горах превышает равнинную площадь на том же горизонтальном квадрате. И богаче все сопутствующие урожаю условия: плодородные горные почвы, разнообразие микоризных возможностей (в Туапсинском районе произрастает 110 видов древесных и кустарниковых дикорастущих пород), влага (в горах — 1500-2000 мм в год, в Адлеровском районе — до 4000 мм) и тепло.

Как результат — прирост биомассы на природных ландшафтах Черноморских субтропиков в 6 раз превышает такую же по сравнению с Курской областью и в 9 — с Московской. Так что получается 1 тонна съедобных грибов в среднем на гектар леса за сезон. Выход сухой массы, на примере белых, 12%-24%, в среднем 18%. Значит, ориентировочно, тонна дает 180 кг сухих грибов чистого белка, что составляет 45 кг белка с гектара. По величине это немного уступает говядине — 60-65 кг с 1 га угодий. Рыбные питомники могут давать полтонны продукции с гектара водного зеркала. Но сколько надо буренушек обслуживать, грибы же — даровой продукт.

Однако всех на земле опередили грибы, выращиваемые искусственно. Шампиньоны с 1 м² в течение года дают 3,3 кг белка, то есть 33 тонны с гектара. Производство в Японии гриба shii take (Пилолистник — *Lentinus*

еддоес) ведется более 2000 лет. Готовая продукция его превышает в этой стране 100 тысяч тонн в год. Там же и во многих других странах, в том числе в России, выращивают Зимний гриб бархатистый (*Flammulina velutipes*), Вешенку устричную (*Pleurotus ostreacus*) и Вольвариеллу (*Volvariella*). Урожайность последней исключительно высока в Венгрии, здесь собирают до 160 кг с 1 м², в пересчете на гектар — 1,6 тысяч тонн.

В последние десятилетия широкое распространение получило выращивание Кольцевика, или Строфарии морщинисто-кольцевой (*Stropharia rugosoannulata*). Питательной средой на грядках и стеллажах является солома зерновых, льняная костра, а в наших условиях может служить ботва кукурузы. Урожай, в зависимости от агротехнических навыков, может составить от 2 до 35 кг с квадратного метра грядки.

Редких, включенных в Красные книги грибов на Черноморском побережье Кавказа — как ни в каком другом месте: из 17 видов, включенных в Красную книгу России, здесь встречается 12 видов или 70%.

Эти грибы:

1. Гиропор каштановый.
2. Гиропор синеющий.
3. Грибная капуста, или Спарассис курчавый.
4. Грифола курчавая (Гриб-баран).
5. Грифола зонтичная (Трутовик разветвленный).
6. Диктиофора двояная (дама с вуалью).
7. Ежевик коралловидный.
8. Митинус собачий.
9. Порфириовик ложноберезниковый.
10. Решеточник красный.
11. Клавариядельфус пестиковый.
12. Шишкогриб хлопконожковый.

Кроме того, 3 вида включены в Красную книгу СССР (всего в ней из нашего района тоже 12 видов).

13. Мухомор цезарев, или Яичник.
14. Цветохвостник яванский.
15. Трюфель белый.

Кстати, о Красных книгах. В них сборы грибов населением объявляются основным фактором, лимитирующим их численность. Однако это совсем не однозначно, и в наших субтропических щедрых условиях могут оказаться

правы не экологи и составители Красных книг, а бабушки-сборщицы ранневесенних подснежников с их утверждением: «Чем больше их рвать, тем лучше они растут». Царство грибов тоже развивается с учетом такой движущей силы Природы как **ЗАТРЕБОВАННОСТЬ**.

Свое выступление на Первом съезде микологов России (Москва, 11-13 апреля 2002 г.) я начал именно с подснежников. Ведущий совместное заседание секции филологии с систематикой и охраны грибов профессор А. Коваленко напомнил мне:

— Володя, — время! И, пожалуйста, — факты!

— Факты? Пожалуйста! Где на юге больше всего продают грибов?

Зал ответил почти хором:

— Молдовановка.

— Правильно. Там пирамиды банок с маринованными грибами протянулись вдоль шоссе на полтора километра. Но именно в окрестностях Молдовановки в истоках реки Шапсухо, по ручьям Кожухарь и Тхамахинская щель можно рассчитывать на хорошую добычу самых высококатегорийных грибов.

И грибное разнообразие увеличивается в таких местах при обычном сборе урожая. Так, в октябре месяце на один километр маршрута можно встретить до сотни видов грибов, на следующих километрах еще по несколько десятков новых для сегодняшнего наблюдения видов.

— Второй вопрос: жители какой национальности заселяют поселки в пятикилометровой полосе от Лазаревского до Дагомыса?

— Армяне.

— Так вот, популярными у них грибами являются представители последней по съедобности четвертой категории: оленьи рожки (*Romaria aurea*) и скрипицы (*Lactarius vellereus* et *L. piperatus*), неверно обзываемые «белыми грузлями». Здесь их урожайность напрямую связана с массовым сбором. И, наоборот, вокруг тех аулов, где проживают адыгейцы, сосланные после окончания Кавказской войны в 60-х годах позапрошлого века на Кубань и научившиеся у казаков-степняков не есть грибы: «Грибы — не еда для человека», — ценных грибов: белых (*Boletus aestivalis*, *B. aureus*), мухоморов цезаревых — яичников (*Amanita caesarea*) практически нет вообще.

Вывод тот же и такой же простой. Грибы, вобравшие в себя в процессе эволюции признаки растительного и животного царств, как никакие другие существа органического мира очень чувствуют **ЗАТРЕБОВАННОСТЬ** и реагируют на нее адекватно.

Как резюме звонкий голос из зала:

— А попробуете петрушку не срывать на огороде года 3-4, — захрипит.

«А что, у вас грибы растут?» — спрашивают пляжные отдыхающие, — «И белые тоже?» Самое смешное и грустное в этом вопросе — сам вопрос. Круглогодичные положительные температуры, повышенная влажность, разнообразие древесной и кустарниковой растительности, типов леса, почв, сравнительная нетоптанность наших гор — все эти условия весьма благоприятны для развития грибоного изобилия как в количественном, так и в видовом многообразии.

Главные два вопроса о грибах, которые волнуют всех, кто не променял способность удивляться на лежание перед телевизором: где и когда искать грибы? и риторический — зачем? Съедобные ясно зачем, а несъедобные и ядовитые, — чтобы полюбоваться, сфотографировать, восхититься неуемной фантазией природы и ее чутьем при сотворении таких прекрасных шедевров как грибы. Ответы будут даны, конечно же, в описании каждого рода и видов, но нам чаще хочется ходить на свидание со всеми грибами сразу, и поэтому совсем не мешают знания общих закономерностей расселения грибов.

Так, где же искать грибы?

Люблю читать книги про грибы. На каждую Российскую область их не одна, а на Московскую или Питерскую, так по несколько десятков. И в них так хорошо рассказано, в каких местах России водятся какие грибы, какие типы леса предпочитают те или иные виды, какие почвы, какая масса грибов в пересчете на 1 га вызревает за сезон. Вот только про Кавказ ни слова. Будто южнее Кума-Маньчской впадины располагается гигантский провал земной коры. Отсюда и вопросы пляжных отдыхающих. Единственная книжка «Съедобные и ядовитые грибы Кубани», созданная семьей Коваленко, была издана в 1978 году.

И конечно из книг этих российских не мог я вынести ответа на вопрос, в каком лесу больше родится грибов. Ну что мне с этих названий: березняки, лиственничники, боры-зеленомошники и боры сфагново-торфяные. Все равно что негру из Центрально-Африканской республики тайга с тундрой. Так в каком же лесу у нас можно встретить грибы, куда направиться нам?

Если это урожайный год на грибы или на грибы этого вида, то в любом лесу. А урожайными бывают сезоны через год-два-три. Особо обильные урожаи случаются раз в пару десятков лет. И чем обильнее случится он, тем дольше после этого тянутся неурожайные годы. Последний такой феноменальный взрыв, например, белых грибов произошел на побережье в сентябре 1972 года, когда не было ни одной сотки ни в поле, ни на аллювии ручья,

не говоря уже про лес, без ядерных крепких шляпок. Зато в последующие за 1972 годом белые грибы долго не могли прийти в себя от такой демонстрации, года 3-4 отдыхали. А, может быть, отдыхают и до сих пор: таких урожаев в последующие годы не припоминаю.

В годы среднего и низкого урожая куда понало ходить не следует. Лучше всего ходить по грибы на одно и то же место, что и в прошлом году. Грибница никуда за год не убежит: как уже говорилось, всего лишь переместится на подметрах. Но грибница не вечна. Обязательно запомните геоморфологический элемент, на котором она расположена, его размер. Для примера: лет 20 назад недалеко от города Туапсе в каштановом лесу я всегда даже в неурожайные годы находил белые грибы в одном месте. Эдакий пологий цирк в истоке небольшого ручейка, снизу он был ограничен самым ручейком, а с боков спускающимися с вершинки хребтиками. Всего метров 60 в поперечнике. Каждый год все больше грибов отодвигались от центра к краю, и вот уже лет 5 там нет ни одного белого. Просто грибница постарела, добралась до некомфортных для нее территорий и утасла.

Грибница со склона не перейдет на террасу и уж никогда не покинет таковую ради склона. Кстати, просматривая незнакомый вам противоположный склон, наметьте свой маршрут по террасированным поверхностям, на них чаще бывают грибы. Это правило касается всех видов. Хорошо, если вы воспользуетесь картой 1:25000 масштаба. Отправляясь в незнакомый район, я отыскиваю на карте террасы или плоские водораздельные участки с разбросанными по ним холмиками высотой 5-20 м. Почему-то именно такие формы рельефа особенно полюбились грибам.

На самих же террасах грибы отдают предпочтение вершинкам холмов, а также тыловым швам — это линия, по которой терраса соединяется с нависающим над ней склоном, — и ригелям — бровкам над уходящими вниз склонами.

По моим наблюдениям, промысловые грибы — белые, подосиновики, подберезовики, маслята, опять появляются на грибнице раз в сезон. Поэтому, записывая, где вы встречаете грибы, не забывайте, а лучше — записывайте еще и когда. Бывают, правда, исключения. Грибницы могут налегать друг на друга, и тогда на одном месте можно встретить грибы 2-3 раза в год. Еще: в особо урожайные годы грибы могут собираться на одном и том же месте во время каждого грибоного всплеска. Впрочем, может быть, это просыпаются спящие грибницы? Иначе, откуда в такие годы грибы заполняют любые кусочки леса и

даже полян, пустошей, речных террас. В обычные годы грибы избегают массивной конкуренции, и в траве или среди плоада они всходить не станут.

Грибы других видов не придерживаются этого обычая. Лисичка настоящая, серая лисичка — Кратереллус, скрипицы (местные жители называют их белым груздем) — эти грибы могут появляться на одной и той же площади постоянно.

Определите по глыбам и щебню на почве, какие коренные породы подстилают плодородный слой на выбранном вами склоне. Грибы отдадут предпочтение кислым почвам. Следовательно, они в большом количестве встречаются вам над песчаниками и аргиллитами и будут избегать известняков и мергелей. Пройдитесь в любое время грибного сезона по Туапсинской учебной тропе природы «Удивительное рядом» на хребте Богатырка от остановки автобуса № 10 «Каменный карьер» до реки Паук, и вы убедитесь в этом. На северном склоне, над песчаниками, грибов всегда больше, чем на южном, сложенном известняками и мергелями. Хорошим индикатором кислотности почв является здесь древесная растительность, каштаны любят кислые почвы. На этом же хребте юг занят дубами и грабами. Впрочем, учтите еще и то, что если ваш хребет, как этот, вытянут в широтном направлении с запада на восток, то на южном склоне в нижнем горном поясе всегда будут расти дубы и грабы, а северному отдадут предпочтение каштановые и буковые леса. Грибы, образующие микоризу только с определенными — одним или несколькими — породами деревьев следует искать именно-вблизи этих деревьев.

Лет 40 назад никто в Туапсе и понятия не имел о маслятах. А в 60-х годах, когда начались массовые посадки лесхозами сосны крымской, появились маслята. И сейчас в конце марта-начале апреля и в октябре на Кадоме, Варваринке, горе Пролетарской можно собирать Масленки настоящий и зернистый. Сосны других видов: пицундская, крючковатая — тоже дарят нам маслята. Подосиновики, как подсказывает название и практика, водятся под осинами. Подосиновик дубовый не водится в местах, где в пределах взгляда не белел бы ствол осины.

Проще с древесными грибами: кого люблю на том и поселюсь. Так, съедобная печеночница встречается у основания стволов каштана и дуба, Герцигий иглистый — на дубе. Зимние шарообразные древесные грибы Дальдиния концентрическая вырастают исключительно на валежнике из веток ясеня.

Не все так однозначно с берестянками, или вешенками. Есть у этих очень вкусных древесных грибов, похожих на нежные ушки, еще два местных названия: карагачики и чинарики. Редкое, литературное название берестянки и

наше карагачики указывают на деревья рода ильм-берест и карагач. Однако на вязах, берестах, карагачах я не находил этих грибов. Иногда на грабе или грабиннике, еще реже на дубе, но всегда — на буках. В этом случае им более подходит название чинарики, так как чинара по-грузински — бук.

То, что у нас сморчки любят поселяться между лиан сассапарили, известно давно. Там, в колючих зарослях я обычно и набираю их.

А вот одно интересное наблюдение. На брошенных или еще не вскопанных огородах я несколько раз наткнулся на буйную поросль сморчков на грядах с переживавшей петрушкой. И только с ней. Вроде бы не древесная порода — петрушка, а вот ведь полюбили друг друга. Но самые богатые места, особенно по видовому многообразию, — это небольшие террасированные участки на середине склонов в дубовых лесах, где кустарниковый ярус выполнен разрозненными зарослями рододендрона желтого, или азаии, и между ними — пышные зеленые подушки мха. На таких местах почему-то все грибы урождаются статными и красивыми. Особенно съедобные.

Из внешних условий очень важным для ответа на вопрос «когда?» является температура. Интервал температур, в который вмещаются все грибное Черноморское царство, от 0 до 35° С. Но наиболее благоприятны для них температуры 20-30° С. Некоторые грибы, впрочем, предпочитают более низкие температуры, вот почему эти холодолюбивые грибы-психрофилы выбирают время парада ранней весной или поздней осенью. А маслята, например, — и ранней весной, в марте, и поздней осенью, в ноябре. По той же причине в конце марта-начале апреля появляются первые сморчки, сыроежки. И всю зиму при положительных температурах хотя бы +1 +5° С можно собирать на поваленных стволах бука вешенки — чинарики. А Гигрофор поздний терпеливо ждет первых заморозков и появляется сразу после них, иногда так даже в середине января.

Конечно год году рознь. Весна может быть очень ранней, а может затянута ее приход. Запоминайте, примечайте, записывайте, когда распускаются почки, когда расцветают какие растения. Определите среднюю дату за несколько лет и соизмеряйте с датой в этом году. Если я нахожу на приморских склонах первую цветущую орхидею, Ятрышник мужской, 1-6 апреля, значит весна не запаздывает, и все живое увидит дневной свет в типичное для него время, то есть за белыми грибами на Кадош можно идти с 15 по 20 мая. Если ятрышники расцвели в конце марта, белые появятся на неделю раньше; если первые орхидеи расцвели 16-17 апреля, не торопитесь до 1-2 июня. Далее, до самой осени, все сдвинется в том режиме, каким его задала весна.

Наиболее оптимальная влажность воздуха и субстрата для грибов 80-85%, а это как раз самый типичный показатель влажности теплого периода у нас. Случающиеся сухие периоды — обычно июль — прекращают рост грибов, и к началу августа лес может быть абсолютно стерилен по поводу грибов. Сначала я думал, что это проявление биологического ритма, необходимая для видов пауза, но лето 1987 года выдалось настолько дождливым, что грибы июня плавню перетекали в августовские, не снижая урожая. Имеются в виду, прежде всего, белые, подосиновики и подберезовики.

Всех, конечно, волнует вопрос, когда появляются грибы? И особенно белые? Таинственный вопрос. Вспомните, бывает ведь и так: прошли люди, теплая погода прогрела землю, и время соответствует, а белых нет. И места те самые: полуткрытые террасы с зарослями азалии. Так и кажется: сейчас зашевелится мшистый ковер и покажется упругая, светло-охристая шляпка. Увы! «Чего им еще надо?» — спрашивают люди друг друга. Спросить бы грибницу, почему не разражается желанными плодовыми телами. Не слышит или просто молчит: занята своим нелегким делом — выяснением отношений с корешками, согласованием с ними сроков... И вдруг взрывается почва разом по всему высотному поясу одновременно. И пошли грибы! Неожиданно. Непредсказуемо.

Причем, могут и не в пору, в засуху, в более прохладное время. И не по месту, будто совершенно не обращая внимания на удобные обычно для них террасы, пологие склоны, а где попало: на крутых обрывах, в пойме ручьев, на утрамбованных тропах, — в самых неподходящих местах. И так пятном в десяток-сотню метров. А дальше снова идешь километр-другой по пустому лесу. И опять пятно — не обращающее внимания на какие-нибудь закономерности... К чему бы это? Может быть, Бог щедрой рукой разбросал по пригоршине живой для грибов воды? Нет ответа. Только обрывки подсказок, нащепываемые природой. И вот еще в детстве мама (она сама из Белоруссии, там в лесах Полесья знают грибы): «Ты не жди дождя, сынок. Как гром прогремит над горами, так и иди денька через два за грибами». И точно... Может быть Бога зовут Илья? Тогда возможно, что рожденная электрическими разрядами опускающаяся с капелями азотная кислота как-то будит спящие грибы.

Связь грибов с дождем и влажной почвой несомненна. Но Природа иногда может ТАК удивить нас! 1994 год. Засуха. За пять месяцев с начала мая если и накапало, то не более нескольких миллиметров осадков. Третины в пересохшей почве достигли 6-7 см ширины. Неожиданно утром 9 октября жители побережья от Туапсе до Ольгинки (далее не проверял) обнаружили,

что все склоны заняты белыми грибами, заламывающими крепкими шляпками земную твердь. А 14 числа, когда грибы «отколосились» и постарели, пошел дождь... Сроки оказались важнее влаги. Но загадок еще много, и поиски ответов на них сами по себе будят щемяще-сладкое чувство, по глубине соизмеримое с поиском Бога или... Грибов.

Очень хорошо на эти вопросы ответила Л.В.Гарибова в книге «Дары Подмосковского леса»: «Как и почему это происходит, мы еще плохо знаем, так как по-видимому, грибы вообще значительно больше, чем другие растения, склонны держать в секрете условия своего развития, свои особенности». А мне всегда хотелось рассчитать урожай грибов и прежде всего белых грибов, как самых востребованных человеком, как символ грибной охоты. Составляя таблицу урожайности, выводил по многолетним (40 лет) воспоминаниям и запискам сроки их выхода за весну, лето, осень. Как будто получились четыре волны. Первые белые — с 15-25 мая по 4-10 июня. Впрочем, в эти сроки появляются грибы, которых можно собирать, например, на сковородку. А самые-самые первые, разведчики, выходят не более 3-4 штук на одной грибнице и не на каждом километре маршрута — 4-7 мая. Я нахожу их не каждый год, но те, кому повезло больше, при встрече или по телефону делятся первой радостью, состоявшейся именно в эти числа. Причем на разведку выходят не обязательно грибы из тех грибниц, которым на роду написано «отколоситься» в конце мая. Зачастую это бывают и грибы осеннего «призыва».

Июль обычно пауза на все грибы: сухо. В первых числах августа несколько дней, числа до 20, появляется вторая волна белых грибов. Самый продуктивный урожай мы ждем в районе 20-х чисел сентября, иногда раньше, а иногда задерживается до 7-9 октября торжественный выход белых. В очень редкие годы белые грибы не появляются осенью вообще. Чаще всего воздают сторицей в следующий год. Но после особо обильных урожаев, когда выходяшь на границу города 2-3 раза в день и приносишь по столько, сколько донесешь, на следующий год, как правило — неурожай. Восстанавливается нормальная продуктивность за 2-3 года.

Четвертый поток белых бывает не каждый год, но если случается в ноябре, то грибы необычайно крепкие, без личинок («червей»), тяжелые, дологорастущие: холодно. Они сравнительно не часто встречаются, но зато такие жданные. В Лазаревском районе мне довелось в конце теплых шестидесятых годов собирать белые 5-10 декабря. В целом можно сказать, что эти четыре срока-волны соблюдают в некоторые годы. Но...

Весна 1997 г. была очень поздняя — первые почки на дубах распустились вместо 15-20 марта только 30 апреля. Первый поток белых, как и должно было случиться, запоздал на неделю на 2-3 и состоялся с 14 по 21 июня. Лето выдалось жарким: белые начались тогда, когда они спят обычно в закаменевшей земле — 10 июля, и продолжались сплошным потоком до середины сентября. Пики урожайности (по 200 штук за раз) пришлось на 20-е числа июля и августа. А с 20 сентября — ничего. Только 19-22 октября проскочили странные белые: очень твердые, с непомерно толстой до 12 см ножкой, не пахнущие в сухом виде. Весь график насмарку.

И не только белые могут выдавать чрезвычайный разброс по урожайности в разные годы. Мухомор цезарев — любимый туапсинцами яичник — достаточно редок и у нас. За сезон я не встречал его больше, чем 50-70 экземпляров, за один выход — не более 10. Естественно, оставлял «на корню» наиболее зрелые, на рассев спор: Красная книга ведь. А в 1997 году его продавали у нас на рынке... ведрами.

Я бросил составлять таблицы урожайности по срокам, в зависимости от прошлогодней и запрошлоголетней погоды. Понял, что грибы, как сама погода, любят шутить с прогнозами. А может быть, они имеют на это право? Лекарственные травы из года в год имеют примерно один выход сырья. Это понятно: когда отдаешь себя всего, это как раз столько, сколько есть. Дикорастущие фрукты, ягоды и орехоплодные чередуют урожайные и не очень годы обычно через 1-2 на третий. А разброс урожайности не так-то далек год от года, разнида, ну максимум в 2-3 раза. И только грибы из всех чудесных даров природы могут отличаться по годовой урожайности в десятки раз. Но ведь в эти якобы неурожайные годы мы редко в своей тоске по белым грибам, подосиновикам, рыжикам и опятм задумываемся не о своей, человеческой пользе, а о природной? В эти же годы все горы могут быть заняты сотнями тысяч тонн (на район), например, Гирофора сыроежкового, Рядовки мыльной или Клаварии червеобразной. Грибы дарят себя нам в таком количестве и в таком наборе, как никто другой в живом мире. Но дарить помногу каждый год какому-нибудь виду — значит обидеть кого-то другого в многообразии природы. Им, грибам, ведь с высокой пихты наплевать, какие там категории этот *Homo sapiens* присваивает различным видам. Матери-Природе одинаково ценны и белые, и мухоморы. Не зря ведь она в проводники и провозвестники белых назначила как раз мухоморы.

Человек очень преуспел в увеличении поголовья свиней и овец. Но ведь не станет он заботиться о скалах и скальных ящерцах. А что за лес без вечер-

ней песни скакала? А скалы — без шустрых скалолазов-ящерок? Но все реже мы слышим по вечерам эту песню, а скалы, сохранившиеся от разработчиков бордюрного камня, становятся все молчаливее. И все громче рев трелевочных тракторов, пальба из ружей и выше успехи генной инженерии. Может быть, и есть такая зависимость от почвы, осадков, влажности, набора температур. Может быть, реально ее просчитать на компьютере и выдать рекомендации, но это стал бы уже не тот лес, и не грибная охота — практически единственное, что осталось без запаха пороха, солярки и экранов дисплея.

Я думаю, там, где грибы собираются в грядущем году выставляя на божий свет свои плодовые тела, когда и сколько, самый мудрый из них дает самому молодому монетку в одну копейку и говорит: «Бросай!» И все грибы склоняются разноцветными шляпками над орлом или решкой и решают: «Так тому и быть!» Чтоб не создавать иллюзию всемогущества у нас — «царей природы».

Плодовые тела большинства шляпочных грибов образуются под землей и проводят там какое-то время, соизмеримое с жизнью на свету. Это время там и здесь для разных грибов разное, в среднем от 2-3 дней в самое жаркое время года до 2-3 недель в холодное, например, поздней осенью, в ноябре-декабре. Растут грибы преимущественно ночью и ранним утром. Так что народная привычка спозаранку отправляться за грибами появилась не только из-за конкуренции собратей по грибной охоте, но с учетом того факта, что в течение дня, особенно жаркого, грибы созревают и переходят в разряд перезревших. Впрочем, я хожу за грибами обычно во второй половине дня. Нет звуков в лесу в это время, кроме звуков леса. А умея смотреть под ноги и видеть, где сегодня и в предыдущие 2-3 дня проšli люди и сколько их было, всегда можно найти оставленные без внимания места. Следы хорошо читаются по протянутым по ходу путника плетям ежевики, перевернутым листьям нордмания, «огуречной траве», вайям папоротников, по раздавленным мелким грибам.

Десятилетия постоянных встреч позволяют мне услышать, что каждая грибница рождает своих детей (плодовые тела) только один раз в сезон. У опыта осенних, например, размер одной грибницы равен нескольким арам (соткам). Соседние грибницы каким-то образом узнают, что пришла пора в эти один-два дня просыпаться и выдают на дневную поверхность веселые и дружные семейки опять. Скопление таких проснувшихся в данное время грибниц в количестве от нескольких десятков до сотни-двух раскидываются на площади до 1-2 км². Идешь дальше — целое ущелье, ширк в истоке ручья, перекрестье хребтов без единого гриба. И вдруг снова — хоть косой коси. Но меня эти участки

безгрибья не сильно огорчают. Знаю, в следующую временную волну именно сюда на отдыхающие сегодня места надо будет идти, а там, где сейчас урожай, будет пусто. Конечно же, границы грибниц и их скоплений могут пересекаться, накладываться друг на друга, но — небольшой своей частью. В основном же картина именно такова. Что-то напоминает мне эта интересная мозаика...

Как-то осенью поднялись мы на невысокий хребтик над одним населенным пунктом (каким — не скажу). По каштановому лесу на плоском хребте — десяток огненных крутов лесного пожара, как посчитала бы основная масса редко бывающего в лесу городского населения. Моя спутница стала тушить невысокие язычки пламени.

— Перестань, — говорю, — люди поджигали, трудились.

— ?!

— Посмотри внимательно, как лесная подстилка могла сама загореться в изолированных друг от друга крутах?

— А зачем?

— Догадайся.

Догадалась, когда на обратном пути сама начала собирать каштаны на черных пространствах, очищенных огнем от шуршащей листвы. Огоньки к тому времени сами собой затухли. Время местные жители выбрали правильно: несколько дней назад прошел дождь, под листьями было мокро.

Каждый год, особенно по осени, когда на виду у города, на горах Богомола над Грознефтью или Пролетарская над Сортировкой разбегаются огненные круги, люди и газеты кричат: «Леса горят». А я говорю им:

— Пойдите туда весной, посмотрите. Никаких следов. Ну, может быть, прутики диаметром 1-2 см обгорели. Но лес-то живой и зеленый. Даже засохшие десятилетия назад стволы кустиков можжевельника не сгорели. Ибо при нашей влажности лесная подстилка внутри всегда сырая, и горят только верхние подсушенные листья, быстро и нежарко, не причиняя почти никакого вреда деревьям и кустарникам.

Понимаю недоумение приезжих, москвичей, сибиряков. Верховные пожары или внутренние, по торфянику, это действительно трагедия для леса. Но, как говорил поэт: «Здесь вам не равнина. Здесь климат иной».

Вот эти два ярких события: пожар огоньков и грибов и соединились в моей памяти. Оба явления проявляются только в тех местах, где есть наличие сухой листвы и грибниц, и контуры их площадей очень схожи. Да и, заметил, на местах, где недавно проходил лесной пал, охотно поселяются грибы.

Грибы могут даже подсказывать нам, людям, долгосрочный прогноз погоды. Если весна пришла вовремя, они соблюдают послушно все свои сроки выхода. Поздняя, как и ранняя весна, сдвигает, соответственно, все последующие сроки прихода каждой волны, накрывающей грибным разливом наши горы. Но интервалы между волнами сохраняются одни и те же, если... Если зима начнется по календарю, в декабре. А вот, если она, Зима, надумает что-нибудь эдакое вытворить, то Грибы, умники, зная об этом, стараются подстроиться под ее причуды. 7 октября 1993 года температура воздуха внезапно упала на побережье Туапсинского района до -4°C . Но я знал об этом заранее. От белых грибов, которые за сентябрь успели отколотиться дважды.

А в 1988 году прогноз теплой зимы сообщили мне опыта. Все туапсинцы напрасно ждали своих любимцев — опят осенних — август, сентябрь, октябрь. 19-21 ноября на приморских склонах проскочило немного летних опят. 26-го они были уже старыми. Народ приуныл. А я вместе с грибами говорил всем — ждите декабря. 11-12 декабря, так же на время, выглянули негусто осенние опята. И, наконец, 17 декабря, будто лавиной, взорвались горы опят. Мы с сыном упоенно едвали через день от Новомихайловки до Кадомы и приносили по 2-3 ведра осенних отборных красавцев. Так продолжалось до 30 декабря. За каждый выход можно было насчитать до 50 доцветающих видов растений, иногда в полдень температура поднималась до $+18^{\circ}$, шуршали молоденькие ящерицы по теплым сухим листьям. Январь уже был без грибов: сколько же можно?! Но к 30 доцветающим видам к 27 декабря добавились 7 ранневесенних. Спасибо, Грибы, вы не обиделись!

Прежде, чем начать описание грибов, я долго размышляла над ничтожностью системы, на которую можно было бы «нанизать» мои грибы в какой-нибудь последовательности. Думалось сделать это в фенологическом порядке от ведущих первоцветов-сморок до поздних осенних ежевиков. Но тогда куда я дену вешенки-берестянки, растущие практически круглый год, саркосцифу, аляющую на погребенных веточках только с декабря по март? Может быть, разбить их по группам пригодности для человеческого организма от заправившихся на гастрономическую вершину белого гриба и яичника до проводника в реанимацию — бледной поганки и — на тот свет — паутинника оранжево-коричневого. А сколько грибов равнодушно к гастрономическим запросам человека и живут для красоты и пользы леса?

Можно было бы привлечь экологию и расставить их по группам в зависимости от места обитания. Наиболее научна, а, следовательно, и аргументиро-

вана система генеалогическая, соответствующая эволюции грибоного царства. Печально, конечно, что на ветках генеалогического древа больше вопросов, чем установленных взаимосвязей. Сказывается отсутствие палеоботанических остатков в отложениях древних геологических эпох. Споры могут только указать на наличие грибов как таковых в тех или иных пластах, а вот форма грибов? Это же не каменноугольные отложения с четкими отпечатками псилофитов и папоротников. Половина из 100000 видов грибов, относящихся к группе слизевиков и классам хитридиомицетам, оомицетам, зигомицетам и дейтериомицетам, носят условное название «нишние грибы». Чаще всего они имеют микроскопические размеры, не представляют никакого интереса для неспециалистов и наблюдаются только по результатам их деятельности: разрушению древесины и листового опада, патологическим изменениям у растений и животных.

Крупные грибы, сразу бросающиеся в глаза, относятся к двум классам: сумчатые грибы, или аскомицеты, и базидиальные грибы, базидиомицеты.

Из 30000 видов аскомицетов большинство принадлежит к порядкам и семействам, также не представляющим интереса для грибника: паразиты на растениях («мучнистая роса», например), патогенные грибы человека и животных, почвенные грибы, плесени на продуктах.

Наш с вами, я думаю, интерес начинается с порядка пецициевые, с семейства саркосцифовые, пиромомовые, допластинковые, сморчковые. Плодовые тела в этих семействах имеют на полой ножке морщинистую шляпку, лишенную трубочек, пластинок или шпиков; выполнены в виде чашечки или подземных клубневидных образований.

Большинство ваших знакомых, как уже известных вам по имени, так и тех, с кем предстоит познакомиться с помощью этого и других атласов и определителей, относятся к классу Базидиомицетов. Их также в мире по 30000 видов, как крупных, так и микроскопических.

Мы рассмотрим порядки:

АФИЛЛОФОРОВЫЕ (НЕПЛАСТИЧНЫЕ) и **АГАРИКОВЫЕ**, куда входит большая часть известных шляпочных грибов. Принципиальное отличие этих порядков: гименофор у афиллофоровых в виде складок, жилок, шпиков, трубочек не отделяется от мякоти; у агариковых масса трубочек и пластинок легко отделяется.

Еще одна группа порядков в этом классе — **ГАСТРОМИЦЕТЫ** имеют плодовые тела замкнутые, округлые или продолговатые, вытянутые вниз, в

ложку. Споры образуются в полости гриба и по созревании высыпаются в разъем на верхушке гриба. Располагающийся отдельно порядок Дрожжалковые замыкает наше описание.

И еще: будьте хозяевами в лесу. Не рвите совсем крошечные грибочки, как это делают жители Московской агломерации, где количество грибников, сошедших потру с воскресных электричек, сопоставимо с количеством только-только зародившихся грибочков. Ведь у нас плотность путников, слава Богу, совсем не та, и завтра-послезавтра (а при особо благоприятных условиях и сегодня к вечеру) эти крохи станут полноценными грибами и порадуют если не вас, то кого-нибудь еще. И, само собой разумеется, не сбивайте шляпок, не пинайте незнакомых вам грибов, даже заведомо несъедобных. Среди них могут оказаться редкие, нуждающиеся в защите. Да и нередкие тоже нужны Природе, раз она их создала. Лес — ведь взаимосвязанная единая система и все в ней к месту и необходимы. К тому же понятие конкуренция — это не для наших краев. Бывали сезоны сбора белых грибов, когда за 3 месяца (август-октябрь) я не встречал ни одного срезанного гриба. И это в 2-4 км от окраины Туалсе. Речь, конечно, идет о минимальном списке видов грибов, равном количеству пальцев на одной или двух руках. Но ведь, повторяю, съедобных грибов у нас насчитывается не 1-2 десятка, а 1-2 сотни видов.

Вот тут-то еще одна особенность нашей грибной охоты. Возвращаясь с нее во второй половине осени с большим рюкзаком, в котором одно на одно поставлены два полных ведра. Встречные спрашивают:

— С грибами? Грузди, да?

— Нет. Не беру.

— А что же? Белые кончились, зимние опять еще не начались.

Показываю мою добычу: кратереллусы — серые лисички, Строчариин сине-зеленые, ежевики, Грибы-зонтики пестрые.

— Нет-нет! Мы этого не знаем.

И знать не хотят. А те, кто хочет знать, идут в лес практически крутлый год и пользуются многовидовым разнообразием щедрой субтропической природы.

И еще один небесполезный совет. Тропы протоптываются в основном случайными людьми, которым все равно, как глазеть на экскурсионные объекты: из окна легковушки, автобуса или с горной тропы. Госпожа Удача более благосклонна к тем, кто на грибной охоте не ходит по тропам. И не затребованная почва будет благодарна Вашему сольному проходу.

ОПИСАНИЕ ВИДОВ

Долго, ни один десяток, лет спрашивал я заезжих ботаников, что это такое: висит на коре деревьев или на ветвях кустарников, желтое, склеенное из крошечных шариков и... какое-то, будто живое. Ботаники-орхидеисты и систематики советовали обратиться к зоологам. Энтомологи говорили, что это никак не гrena (кладки яиц некоторых насекомых), а что — неизвестно. И вот, только теперь, увлекшись грибами, в немецком и франко-английском иллюстрированном справочниках обнаружил я знакомых незнакомцев, узнал их имена и то, что принадлежат они к необычному миру, точнее — отделу низших организмов.

Слизевики, или Миксомицеты

Myxomycota

Располагаясь на границе между Растительным и Животным Царствами, — это воистину удивительные существа. Хотя и у грибов немало чудес, но рука не поднимается назвать миксомицеты грибами. Вдруг они прочтут, обидятся и придут выяснять отношения. Скорость передвижения их, правда, невелика по животным меркам, от 6 до 24 мм в час. И передвигают они плазмодий (слизистую массу цитоплазмы) своего вегетативного тела по расщелинам гнилых пней, под корою или опавшими листьями исключительно по нужде, чтобы спрятаться от ненужного им пока света и отыскать пищу. Ею могут служить споры грибов, бактерии, амёбы, жгутиковые.

Непривычное для субстрактного организма движение осуществляется за счет изменения вязкости белка — миксомиозина при его взаимодействии с АТФ (аденозинтрифосфатазы). Причем, забавно, что эта реакция протекает совершенно так же, как в мышцах животных и человека реагирует мышечный белок актомиозин с АТФ. При неблагоприятных условиях плазмодий может пережить таковые в течение нескольких десятков лет, прячась в твердеющую массу — склеротий. Когда плазмодий решает, что пора уже подумать о продолжении рода миксомицетового, он выбирается на свет — на поверхность пня, бревна, валежника, на ветви или листовую подстилку. Преобразование плазмодия в спороносную сущность занимает немного

времени, от нескольких часов до двух суток. У многих видов спороносы объединяются общей оболочкой в этиали. При созревании спор общая оболочка разрывается, и споры отдаются на волю ветра. Найдя мокрое и желательно сытное место, спора прорастает, многократно делясь. Образовавшиеся миксамебы и зооспоры тоже делятся до тех пор, пока не наступит разумная для этих условий их концентрация. После совершения полового процесса, спланиваемого попарным слиянием задними концами, возникает новая миксамеба. Синтез ДНК в течение 1-2 часов доводит ее массу до необходимой величины, и плазмодий уходит в темноту до нового спороносения.

Слизевиков на земном шаре более 400 видов — от микроскопических до санти- и дециметровых размеров; всевозможнейших форм и расцветок. Кто из Вас откажется познакомиться с ними поближе, того ждет масса восхитительных подробностей их жизни. Мы же ограничимся наиболее встречаемым видом.

Порядок физаровые *Physarales*

Семейство физаровые *Physaraceae*

1. Фулиго гнилостная *Fuligo Septica*



Бесформенное лимонно-желтое тело достигает от 1 см до нескольких дециметров в поперечнике и 1-5 см по толщине распластавшегося образования. При переходе в стадию спороносения покрывается известковой корочкой грязно-белого, коричневатого или тускло-розового цвета. Корочка

легко ломается, открывая взору черную массу спор. Любит поселяться на гниющих пнях, прямо на земле, на листовом опаде. В Большом Сочи есть наблюдения колонии, забравшейся на мох, покрывающий веточки самшита. Вид древесного квартирсдатчика не имеет значения. Фулито гнилоостную можно встретить в начале и конце лета, в течение всей осени. Но не часто.

Класс аскомицеты, сумчатые грибы *Ascomycetes*

Порядок сферейные *Sphaeriales*

2. Дальдиния концентрическая *Daldinia concentrica*



С английского его название — “King Alfred’s Cakes” переводится как “пирожки Короля Артура”. Менее поэтичное английское имя — странные шары. Они, действительно, весьма необычны. Полушаровидной формы, до 8 см в диаметре, от темно-коричневых до почти черных, гладкие с поверхности или шероховатые (поры), очень крепкие. При раскалывании молотком или камнем дают раковистый излом, на поверхности которого изумительно четкие концентрические круги: угольно-черные с серебристо-белыми. Похожи на годичные кольца. Впрочем, так оно и есть. Строма — многолетняя, то есть этот гриб не ложное плодовое тело, как у прочих грибов — а сама суть грибного тела — сплетение гиф. Концентрические зоны, наиболее удаленные от

центра несут перитеции (плодовый слой, содержащий аскоспоры) этого года. Может быть, когда-нибудь его поверхность и размягчается хотя бы до консистенции почти деревянного трутовика, но я встречался с этими грибами исключительно в зимнее время, с конца декабря по февраль, в Лазаревском районе, в бассейне реки Цусхвадж (Солоники), там, где цветут в это время ранневесенние — подснежники и цикламены. Поселяются эти шары только на упавших стволах и ветвях ясеня. В мире всего 13 представителей этого рода, в бывшем СССР, а ныне в России Дальдиния концентрическая — единственный вид.

Порядок педициевые *Pezizales*

3. Саркосцифа ярко-красная *Sarcoscypha coccinea*



Саркосцифа ярко-красная — очень красивое украшение зимнего леса. Первые яркие огоньки, прикрепленные к гниющим в почве веточкам, появляются в декабре, так как относятся к психрофилам — холодолюбивым существам. Массовое «горение» начинается в конце февраля-начале марта. В апреле и далее саркосцифы попадают реже. Скорее всего, как почти все древесные сапрофиты, саркосцифа не ядовита, но сведений о ее съедобности нет: видимо, никто не пробовал. Да и что там кушать: тоненькая упругая стенка чашечки не толще 2 мм, и размером не более 7 см в поперечнике. Ее назначение другое — делать лес красивым и праздничным. По-английски саркосцифа ярко-красная прозывается — “Алая шапочка альфа”.

4. Алеврия оранжевая

Aleuria aurantia



Апотеции — плодовые тела — открытого типа яркие, очень заметные. Эдакие оранжевые блюдца до 10 см в диаметре. Но чаще — неправильной формы с волнистым гофрированным краем или смятые в складки. Всегда — а это случается обычно по осени — появляются многочисленными группами на хорошо освещенных местах. Особой любовью пользуются у них новые, только что проложенные через низкорослые леса трассы. Развиваются прямо по полотну бульдозерных дорог, поближе к обочине. Возможно, так она старается убежать на новые земли от конкурентов.

Апотеции — ломкие, к центру более мясистые. Сапрофит карбонатных глинистых почв. Может быть и съедобна.

5. Пецида коричнево-каштановая

Peziza badia



Апотеции обычно по 2-5 в группе, блюдцеобразные, иногда сдавленные с боков от взаимного притеснения. По краю обычно с неглубокими трещинами — разрывами. Цвет коричнево-каштановый, именно такой, по названию. Или наоборот? Внутренняя поверхность

значительно темнее, красно-коричневая, в глубине чашечки — с оливковым отливом. Встречается на обнаженном грунте, реже на пнях при достаточной увлажненности; в течение всего лета и осени.

6. Сморчок округлый

Morchella rotunda



В России самый первый весенний гриб. У нас тоже появляется рано, но по-своему, по-южному: когда выходят первые сморчки в Подмосковье, в конце апреля-начале мая, у нас на Черноморском побережье они как раз кончаются. А начинаются — в первых числах марта. Сморчок у нас редкий гость. Не каждый сезон встретишь, и то понемногу — на одну сковородку. Да и вид его другой, отличный от настоящего, или конического, распространенных в России и за Главным Кавказским хребтом, на Кубани. Наш сморчок имеет шляпку более широкую светло-охристую до апельсиново-желтой с глубокими неравными ячейками. Пустота ножки не переходит в полость шляпки — есть перегородка. В лесу, как и его северные собратья, он, в общем-то, не любит поселяться. Старается выбраться на солнышко, в прозрачные, еще лишенные листьев заросли колючей лианы, сассапарели, на обочины дорог, а из грядок на еще пока не востребованных дачах предпочитает выход в сообществе перезимовавших «кустиков» петрушки. Может быть, у них с петрушкой симбиоз?

Спутать сморчок с другими пецициевыми грибами: строчками и лопастниками, — если есть глаза, невозможно. Но на всякий случай в России рекомендуется перед приготовлением отваривать их. А вдруг несведущий грибник принес домой вместо сморчка условно-съедобный строчок обыкновенный (*Cyromitra esculenta*), содержащий ядовитый

гиромитрин, который полностью разлагается при кипячении. Когда я бываю вознагражден редкой находкой, не занимаюсь перестраховкой — сразу в разогретое масло, на сковородку.

7. Сморчковая шапочка *Vepra bohémica*



Именно шапочка, а не шапка, диаметр ее не более 3 см, высота до 13 см. Появляется дружно в конце марта по солнечным тропинкам, прогалинам. От сморчка отличается миниатюрностью, такой тонкой полой ножкой, что на солнце она очень фотогенично просвечивается насквозь, и плохо держащейся на ножке шляпкой. Цвет грибочка чуть темнее, чем у сморчка. Он также не требует отваривания, но рекомендуется ошпарить кипятком: иначе рассыпется вследствие чрезвычайной хрупкости. Вкус тот же, что и у сморчков — нежный, приятный.

8. Строчок инфулоподобный *Gyromitra nfula*

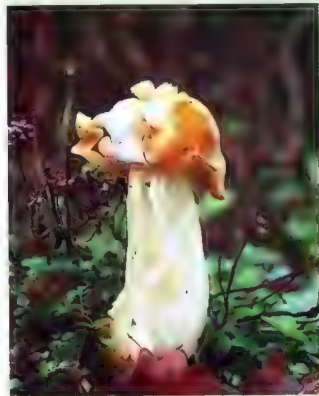


В детстве, может быть, кто-то из вас делал чертиков — хитро складывался тетрадный лист и надувался с уголка. Вот такого надутого «чертика» из тонкой полупрозрачной «бумаги» каштаново-бурого цвета и

напоминают эти крупные грибы. Края лопастей у них срачиваются в прищупливое сооружение пустое внутри и будто светящееся. Как китайский фонарик. Радостно поселяется на старых пожарищах, на горных черномемах в каштановом лесу. Встреча с ним редка, но когда она состоится, мимо не пройдет. Если не разучились самому главному качеству человека — способности удивляться.

Фонарики эти могут быть до 20 см в поперечнике. Запах приятный, грибной. На вкус не пробовал и не советую: род-то строчковый. Впрочем, если отварить... В книжках указания на съедобность нет.

9. Лопасник курчавый *Helvella crispa*



Будто из страшной сказки: «Опиши, не знаю что». Шляпка ... при чем здесь шляпка?! Так, нагромождение двух, трех, а может быть и шести лопастей, искривленных до безобразия, от светло-желтых до белых, ломких, прикрепленных к изуродованной глубокими продольными бороздами ножке. Размеры сильно варьируют: ширина и высота шляпки от 3 до 8 см, ножка высотой до 10 см. Поселяется по светлым дубовым и грабовым лесам с августа по октябрь, очень любит занимать наблюдательные пози-

ции вдоль троп и по насыпям, отвалам. Так же, как и родственники по семейству строчки, лопастники содержат опасный токсин. Над съедобностью гельвеловых роem вьются неотвеченные пока вопросы. Главный из них такой: почему в некоторых районах и даже шире — странах, в некоторые годы эти грибы широко употребляют в пищу местные жители; в других местах в другое время случаются серьезные отравления при употреблении их без предварительной обработки.

Токсины гельвеловых грибов из группы гидразинов легко вымываются горячей водой; поэтому кипячение в течение 15-20 минут и последующая промывка с отжатием делают их безвредными. Содержание одних и тех же токсинов у лопастников и строчков подтверждает их родственные связи. Так, может, имеет смысл поискать у них и строчковые лечебные свойства. Как известно, употребление строчков улучшает аппетит, деятельность молочных и половых желез. Имеются также у строчков ярко выраженные антисептические и антибиотические свойства.

10. Лопасник упругий *Helvella elastica*



От предыдущего вида отличается изяществом и собранностью. Ножка потолще, до одного см, безо всяких там вычурных бороздок и углублений. Шляпка седловидная, именно двух — изредка трехлопастная, волнистая, но не выемчатая. Встречается значительно реже предыдущего вида, но в то же время, август-октябрь, на южных склонах. Свойства те же, то есть, условно-съедобный гриб низкого качества, IV категория.

11. Булгария пачкающая *Bulgaria inquinans*



Практически всю зиму, если она, конечно же, теплая, на побережье на упавших стволах дуба можно обнаружить россыпи черных довольно крупных, 1,5-3 см в диаметре, «таблеточек». Их пуговицеобразные тела — АПОТЕЦИИ под кожистой крепкой корой обнаруживают студенистую наполненную водой мякоть. Вода необходима для поддержания жизни гриба и образования спор. Выбрасывая споры, даже будучи оторванными от родимого бревна, они покрывают все вокруг черным налетом. Гриб без особого запаха и вкуса.

Порядок гелоциевые *Helotiales*

12. Хлороцибория сине-зеленая *Chlorociboria aeruginascens*



...С годами и соответственно с сотнями и тысячами пройденных километров хочется увидеть, а что дальше тех мест, где ты уже был? Но что многие идущие забывают, площадь с увеличением радиуса увеличивается

в геометрической прогрессии, а хочется все дальше. Но в один озаренный день, проезжая в тысячный раз мимо знакомой станции, недалеко от дома своего, вдруг, воображаешь:

— А ведь я никогда-никогда не был вот за этими холмами...

Я выпрыгнул из электрички на станции Гойтх и пошел по незнакомой улице вверх... Желтые, будто песчаные, холмы, дубовые перелески, трое ребят — два мальчика и одна девочка с лукошками белых грибов шли навстречу. Была и собака, конечно, рыжая и, весело лая, носилась кругами. Мне показалось, что это Россия. Далекая, незнакомая (я родился, вырос и живу на Кавказе, в Туапсе), не моя. Но почему-то, родная, близкая.

В этот день не могло не случиться еще одного чуда. Над родником, на кусочке чернеющей деревяшки (грабник) на меня смотрели голубовато-зеленые глаза... Удивительно проникающие в душу, крохотные, 5-20 мм в поперечнике, чашечки голубовато-зеленого цвета на тонкой и очень короткой ножке. Мицелий, пронизывающий древесину, окрашивается ее зелеными глазками. Пишут, что апотеции этого гриба могут светиться в темноте. Надо найти еще раз. Желательно ночью найти. По голубовато-зеленым огонькам. Попробую.

Порядок трюфелевые *Tuberales*

13. Трюфель белый *Choiromyces meandriiformis*



Большинство съедобных грибов не знакомы рядовому жителю. В своих редких посещениях леса он случайно топчет их ногами (хорошо, если

научен — не пинать их нарочно), не зная о них ни-че-го. С трюфелями дело обстоит с точностью до наоборот. Все слышали о них. Некоторые даже могут рассказать, что во Франции их ищут со специально обученными самками (и только самками) свиней, а лучше с собаками-пуделями и дворняжками. Но никто, или почти никто не видел их. Еще меньше знающих, что в середине XIX века россияне использовали для поиска трюфелей ручных медведей. Дело было, между прочим, под Москвой.

Всего на Земном шаре около 100 видов представителей порядка трюфелевых. У нас в России известен Трюфель летний (*Tuber aestivum*) с коричневатато-черными бородавчатыми плодовыми телами, встречаемый очень редко в южных регионах Северного Кавказа. Трюфель зимний (*Tuber brumale*), тот, который “насобачились” искать французы (а сейчас — и разводить искусственно), встречается поблизости лишь в Крыму и на Западе Украины. Олений трюфель (*Elaphomyces granulatus*), к сожалению, очень похож на ложнодождевик и так же не съедобен.

На юге в предгорьях Кубани отмечен Трюфель летний (Камышанова Поляна Апшеронского района). Мечтал найти его и я здесь, дома: лет 20 назад тогдашний председатель Туапсинского отдела Географического общества Лариков сказал мне, что встречал вблизи станции Греческой, где он жил после окончания работы в МГУ,.. Венерин башмачок (*Suipriedium calceolus*). Не нашел я этой орхидеи в указанном урочище Широкий Брод. Но через несколько лет в трудовом лагере по сбору фундука в августе ребята, катаясь с горки на листьях жести, увидели на срезанном грунте (известковая глина) странный узор в овальной рамочке. Это был Он — Трюфель! Желтовато-серебристого цвета срез мякоти с темными мраморовидного рисунка прожилками. Поверхность оставшейся половинки — буро-коричневая в трещинах. Запах грибной и очень вкусный. С тех пор не приходилось видеть его. А хочется. Значит найду. Я, или кто-нибудь еще найдет.

**Класс базидиальные грибы,
базидиомицеты
*Basidiomycetes***

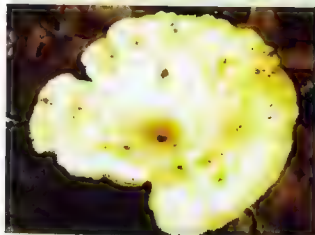
**Подкласс гомобазидиомицеты
*Homobasidiomycetidae***

Группа порядков гименомицеты

**Порядок непластинчатые, афиллофоровые
*Aphellophorales***

**Семейство полипоровые, трутовые грибы
*Polyporaceae***

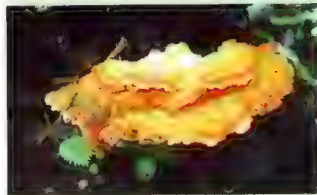
**14. Трутовик пестрый
*Polyporus squamosus***



Другие его названия: пестрец, скрипач, заячник. Шляпка одиночная, широко-овальная, до 40 см в диаметре, светло-охристая с крупными темно-бурыми чешуйками. Ножка значительно темнее, короткая, изогнутая, постепенно утолщаясь, переходит в шляпку. В месте их сочленения гриб очень толстый, к краю шляпка утоньшается. В молодом возрасте мякоть

трутовика пестрого мясистая, сочная с приятным запахом. Употребление его аналогично печеночнице. Может поселяться как на мертвых деревьях, так и на живых, вызывая у последних белую древесинную гниль.

**15. Трутовик
серно-желтый
*Laetiporus sulphureus***



Очень внушительный по размерам и массе гриб. Плодовые тела со сросшимися пластинами могут достигать в поперечнике 60 см и многократно прикрепляться к нижней части живого дерева или развиваться по стволу упавшего. Провоцирует белую сердцевидную гниль у каштана и дуба, на которых любит поселяться. Цвет пластинок — от желтого до ярко-оранжевого и красного. Мякоть — твердая в зрелом возрасте, в молодом — упругая и вкусная. Запах приятный, специфический. Посеченный на мясорубке в виде фарша может использоваться в котлетах, начинке пирогов и запеканке из яиц. На некоторых людей может действовать как легкое послабляющее.

**16. Спарассис
курчавый, грибная
капуста
*Sparassis crispa***



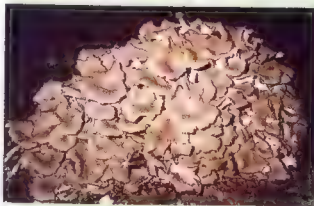
Местные жители побережья называли лет двадцать назад этот гриб бараном, сейчас зовут курицей, и очень гордятся, если найдут хоть один экземпляр. А экземпляры — эдакие шаровые скопления листиков или

завитых складок (возможны подвиды), весом от полукилограмма до десяти килограммов и размером от пятнадцати до шестидесяти сантиметров в диаметре. «Курица» — название, не принятое в литературе, местное. Англичане называют этот гриб точнее — «грибная цветная капуста». Не за цвет, а за похожую на цветную капусту форму. В самом деле, похожа. Такие же скопления представляют собой Гриб-баран и Трутовик разветвленный, описанные далее.

Грибную капусту можно встретить с начала августа до первых чисел октября у основания стволов каштана в Первой и Второй Каштановых щелях на хребте Богатырки, в окрестностях поселка Кирпичного, по реке Дедеркой и в других каштановых местах. На северном склоне Главного Кавказского хребта и часто на южном гриб предпочитает селиться под пихтами. Необыкновенно много, (не унести и малой части), я встречал его шары на исходе лета на границе Туапсинского и Апшеронского районов, в истоке рек Гогопс и Большой Пшиш. На машине можно было бы увезти столько, но машины, к счастью, туда не проходят. И еще в Кавказском государственном биосферном заповеднике, в бассейне реки Киша, в урочище Порт-Артур; тоже — без проезда.

Прекрасный гриб. Очень вкусен жареный, особенно с картошкой, в супах, в соусах. Можно сушить про запас. Как и похожие по принципу организации своего плодового тела два последующих вида — все включены в Красные Книги России и СССР.

17. Трутовик разветвленный *Polyporus umbellatus* (= *grifola um.*)



У этого гриба шляпки более центрировано прикреплены к «веточкам». Скопления чуть поменьше, 20-30, до 50 см. Масса, соответственно, до

4-5 кг. В урочище Перевальном, за селом Терзиян, нам попался гриб массой в 7 кг. Находят его и за поселком Кирпичным по левым притокам реки Алапси. Используется местными жителями в вареном, жареном и соленом виде. Немного уступает по массовости грибной капусте, но в отдельные годы обнаруживается чаще ее, например, в 2001 году.

Включен в Красные Книги России и СССР.

18. Трутовик гигантский *Polyporus giganteus* (= *meripilus G.*)



Не сразу попал в мою книгу этот исполин. Только прошлой осенью, когда пробирался я по гололедным завалам в истоках реки Елизаветки, встретило меня на гниющем извильистом корне дуба сооружение, размером 60х30 см. Представляло оно скопление параллельно уложенных мясистых пластин. Толщина каждой из них была 1,5-2 см, но, соединяясь, они образовывали сплошное мясистое тело. Сверху оно имело буро-коричневую неровно нанесенную окраску. Крупнопористая, 1-2 мм, нижняя сторона была того же цвета, но значительно светлее.

В английской книге (34) написано: «Не съедобен по причине кислого вкуса и жесткой ткани». Отнюдь! Помолотый на фарш, смешанный с яйцом, луком и всем, чем положено котлетам, обваленный в сухариках и поджаренный гриб оказался изумительно вкусным. Может быть еще и оттого, что через мясорубку пропустил вместе с ним еще и язык печеночницы. Споры у моих спутников на грибной охоте на следующий день касались только названия мяса: «молодая телятина, баранина, индюшатина и тому подобное». Но никак не грибы.

19. Гриб-баран *Grifola frondosa*



В отдельные года, например, в августе-октябре 2002 года, эти грибы попадались довольно часто. Обычно у основания солидных каштановых деревьев. Отличаются они более мясистой ножкой, в средней части многократно разветвленной. Каждая веточка сверху украшена самостоятельной махровой шляпкой. Окраска шляпок более темных оттенков буровато-коричневого цвета, чем у двух предыдущих видов. По вкусовым качествам также не отличаются от Грибной капусты и Трутовика разветвленного. Все три вида пользуются большим спросом у местного населения, продаются и недешево на килограммы; благо в одном экземпляре их может быть до 6-8. Ножку можно разрезать по 1 сантиметру толщины и поджаривать с двух сторон на растительном масле, как эскалоп. По вкусу не уступает упомянутому блюду, разве только спровоцирует ваших гостей спросить баранина ли это, телятина или индюшатина. Включен в Красную Книгу России и СССР. Встречается, естественно, не часто в Европе, Северной Америке и Австралии. В России — на Кавказе и Приморском крае. У нас, если решат выйти в сезон на свет Божий, то не забудут одарить никого из серьезных грибников.

Грибное Царство — это громадное здание — храм и музей одновременно. Дивные чудеса живут и хранятся в этой кунсткамере. На нижнем с эволюционной точки зрения этаже, у миксомицетов — свои чудеса. Мы грибники, даже внимания чаще всего не обращаем на палитру как бы

разноцветных мазков в завале лесного валежа. А зря! Еще на один этаж нужно ходить с путеводителем профессора А.С.Бондарцева «Трутовые грибы европейской части СССР и Кавказа». Он читается, как увлекательный роман. Но я дал себе зарок писать только про те грибы, которые затребованы любознательными грибниками, но в пределах осязаемых размеров (без лупы) и с мягкой консистенцией. Но вот добрался до чисто трутового твердого гриба, но не рассказать о нем не могу. Уж он так замечателен, когда попадает на пути, что хочется хотя бы назвать его по имени:

20. Лаковик блестящий, лакированный трутовик *Ganodorma lucidum* из семейства ганодермовых *Ganodermataceae*



Изящная ножка, диаметром 1-2 см и расположившаяся на ее конце горизонтальная пластинка до 15-18 см в диаметре и 1-2 см толщиной, будто облитые темным черно-коричневым лаком, как древняя статуэтка некоего забытого божества. Может вырасти у основания ослабленных деревьев и на их корнях в любое время года, кроме морозного времени. Чаще других выбирает для своего жилища ветви и стволы дуба, пореже — липы, еще реже — другие лиственные породы. Принесенное домой крепкое изделие может служить, например, изящным подсвечником, не изменяясь годами.

Семейство ежевиковые *Hydnaceae*

21. Ежевик желтый, широковенчатый *Hydnum repandum*



Шляпки от нескольких сантиметров до двух дециметров в поперечнике, очень аляповатой формы, окрашенные в светлые кремово-охристые тона; в засушливую погоду они почти белые. Ножка толстая, сплошная, короткая. Мякоть хрупкая, беловатая. Гименофор — шипики до 6 мм длиной, густо покрывающие нижнюю поверхность шляпки и низбегающие на ножку. Отсюда название: иголки у ежевика густые, как у ежа. Шипики с возрастом легко отделяются и пачкают белыми крапинками положенные в корзину рядом с ежевиками другие грибы. Ножка 8х4 см (длина и толщина), иногда слегка смещена от центра. Вкусный гриб, особенно в молодом возрасте, когда не так жесток. Без отваривания сохраняет приятный своеобразный запах, ну чуть-чуть с горчинкой. В старости грибы не изменяются внешне, не гниют, не червивеют, но становятся ватными, крошащимися, горькими, в пищу непригодными.

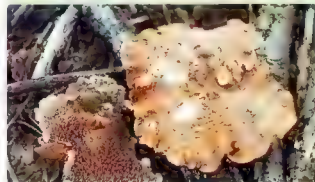
22. Ежевик рыжекоричневый *Hydnum rufescens*



Видовые названия по латыни — «рыжеющий», «рыжеватый». Именно такого цвета его небольшая, 2-8 см, более правильная, чем у старшего

брата, шляпка с ямкой по центру. Ножка более центрирована. Как и Ежевик желтый, растет, выстроившись в цепочку. Обычно это фрагменты «ведьминых колец», по которым из года в год, увеличивая диаметр, растут, убегая от центра рождения. Мякоть плотная, ломающаяся, светлая, всегда немного горчит. Поэтому этот вид стоит десять минут отваривать и, выжимая воду, избавляться от горечи перед приготовлением.

23. Саркодон чешуйчатый *Sarcodon imbricatus*



Умные книжки, например, про грибы, пишутся в основном людьми, живущими в больших городах, на берегах спокойных равнинных рек, таких, как Волга и ее притоки, Сена, Влтава. Я смотрю на рисунки и фото в этих книжках, и мне очень хочется отыскать знакомые по Кавказским лесистым горам изображения, чтобы узнать имя этих грибов. Но очень трудно обнаружить тождество между существом, похожим на бесформенный кусок сохшей бараньей шкуры и теми, вообще-то нормальными шляпками, что иллюстрируют в книжках звучное название.

Саркодон чешуйчатый, он имеет еще и такие названия, как Ежевик пестрый, Ежевик чешуйчатый, колчак, ястреб. Может быть, и в самом деле, на спокойной равнине из почвы, не папчанной на семьдесят процентов осколками твердых камней, в предсказуемом климате и живут такие правильные грибы. Но по мне грибы, как, впрочем, и другие феномены растений, животных, элементов рельефа, красивы именно своей необычностью, неожиданностью формы и расцветки. Ножка нашего саркодона удивительно короткая, иногда позволяет шляпке свободно распахнуться по земле. И шляпка тогда никакая, просто брошенная на грунт, серо-желтая бурая шкурка, повторяющая все, на чем она покоится: камни, ветки, комья глины. Мякоть гриба в молодом возрасте беловатая, со слабым

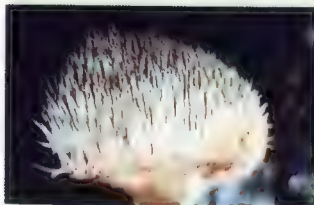
пикантным запахом, чуть горящим вкусом. Французские книжки рекомендуют отваривать до 25 минут или высушенные и растертые в порошок, использовать как приправу к мясным блюдам. Попробуйте!

**24. Ежевик, гериций
коралловидный**
Hericium coralloides



Плодовые тела коралловидно разветвленные в едином образовании, распастанном по валежнику и бревнам бука, пихты, дуба, ильма, осины. На изящных, будто именно коралловых веточках, располагаются хрупкие шипики 1,5-2 см длиной. Весь гриб снежно-белый, изредка с желтоватым, реже с розоватым оттенком. Редок. Почему и включен в Красную книгу России. Съедобен в любом возрасте, IV категория. Попробовал однажды, не понравилось. Может быть, не так приготовил?

**25. Гериций
ежевидный**
Hericium erinaceum



Гриб состоит из очень плотного, почти шаровидного, скопления длинных, до восьми сантиметров, усов или жгутиков, заостренных на опускающихся вниз концах. Прикрепляется очень хорошо к коре исключительно

дубов, обычно с северной стороны. На других деревьях мне не приходилось его видеть. Запах приятный, как будто съедобный. По-чешски гриб называется «Koralovec jedlový». Значит надо попробовать.

Семейство рогатиковые
Clavariaceae

**26. Рамария
золотистая,
оленьи рожки**
Ramaria aurea



Очень разнообразный род эта Рамария. Несколько десятков его видов, образующих плодовые тела в виде интенсивно и плотно ветвящихся кустиков, трудно поддаются определению. Окрашены они в различные цвета: от белого, через охристо-палевые, до пурпурно-красного. Но давайте разберемся с видами того цвета, что зачем-то любят жители нашего побережья, — желтого. Их тоже немало: Рамария желтая (*Ramaria flava*), Рамария прямая (*R. stricta*), Рамария повислая (*R. flaccida*), Рамария пламенная (*R. ignicolor*), Рамария бледная (*R. pallida*) и другие. Разнятся они совсем не принципиально — длиной и профилем веточек, утолщениями и отсутствием таковых на их окончаниях. Среди них есть и условно съедобные и ядовитые. Причем, в разных определителях — разные сведения.

Каждый год, по осени, врачи Скорой помощи выезжают по десяткам адресов на промывание желудка, иногда случается — по уже знакомо-

му адресу. Тогда с порога спрашивают: «Что, опять оленьи рожки?» И в инфекционный корпус отчаянные любители попадают довольно часто. Причины высказываются разные: мутации, гибридизация с ядовитыми видами, экологическая обстановка. Причина простая — именно затрудненность определения видов этого рода. Ведь условно съедобные виды Рамария золотистая и желтая растут обычно с июля по октябрь рядом с похожими, заведомо нехорошими, видами.

Один из них — Рамария прекрасная.

27. Рамария прекрасная

Ramaria formosa



Веточки у Рамарии прекрасной слегка толще, чем у Рамарии золотистой. Конечные части их покороче, цвет основных стеблей — с розоватым оттенком, откуда пошло и название. Вариации, в зависимости от места обитания и почвы, сводят на нет эти предупреждения.

Отваривание не спасает. Одна отрада — отравления не смертельные: сильное расстройство желудка и боли в нем. Но приятного мало. Мало его и в самих представителях рода Рамария. Единственно, чем они берут, так это урожайностью, не уступая в иные годы главному конкуренту по массовости — скрипице. И время появления их то же, и качество — жестки и мало привлекательны на вкус. Тем более, столько грибов вокруг. Хороших и разных.

28. Рамария могучая

Ramaria largentii



Из палево-желтого мясистого основания «вырастают» такие же мощные толстые веточки, которые тут же дихотомически, а иногда и тройственно ветвятся, заканчиваясь короткими оранжево-желтыми отростками.

Может быть и съедобна, как большинство оленьих рожок. Впрочем, ядовитая Рамария прекрасная (*Ramaria formosa*) тоже такого же цвета. Так что, если захочется попробовать, осторожнее: понемногу и не сразу.

29. Рамария

гроздевидная

Ramaria botrytis



Плодовое тело Рамарии гроздевидной — эдакая мясистая неправильной формы масса от белесоватого до охристого цвета. Из нее «вырастают» очень толстые «ветви», срезанные их концы — красновато-коричневые. Все сооружение напоминает лубочную картинку в наивном стиле, где толстые белоствольные деревья увенчаны красными кронами. Любит селиться около буков. Довольно-таки редка на фоне неистового семейства рамарий. Запах и вкус Рамарии гроздевидной приятны, но все же рекомендуется молодые экземпляры перед приготовлением отваривать минут десять.

30. Клавария червеобразная *Clavaria vermicularis*



На свидание с грибами хожу уже не первый и не второй десяток лет, а вот не встречал раньше в наших краях такой неожиданности. Сначала мне показалось, что эти белые щупальца с желтыми кончиками на конуках — какое-то неведомое, может быть, даже неземное существо. Приглядевшись, понюхал — грибы. А вот определить их долго не удавалось, пока, наконец, во втором томе немецкой книжки (31) не нашел изображения своих незнакомцев. Осенью 1996 года они попадались на самых различных, чаще всего водораздельных, пространствах в таком количестве, что как бы говорили: «А нас здесь всегда было много». Может быть, так оно и есть. Грибнице ведь тоже когда-то поспать хочется, лет, эдак, двадцать-тридцать. По крайней мере, последние до этого «червеобразного» всплеска тридцать лет, я каждую осень, посещая золотую сказку устья реки Бешенной, проходил мимо этих склонов и никогда ничего подобного здесь не встречал. После 1996 года видел в разных местах в 1997 году несколько малых экземпляров. И все. Вот уже семь лет нет их, будто и не было. Спят.

31. Клавариядельфус язычковый *Clavariadelphus pistillaris*



Очень запоминающийся облик — типичная, желто-бурая булава. Тело с возрастом становится волокнистым. Диаметр плодового тела в расширенной

верхней части до 6 см. В литературных источниках — не более трех сантиметров, наверное, никогда авторы на Кавказе не были. Высота — 10-15 см. Ареал распространения очень широк. Вся гольарктическая (умеренный пояс Евразии и Северной Америки) область. А встречается редко. Включен в Красные Книги СССР и России. И опять же составители этих книг обошли стороной Черноморское побережье Кавказа, будто зону абсолютной недоступности, и написали, что встречается «... на Кавказе — в Ставропольском крае, в окрестностях г. Железноводска» («Красная Книга РСФСР», Москва, 1988 год). На самом же деле, в наших краях очень обычен с июня по октябрь, в первую половину осени бывают времена — ступить негде от желтеющего частокола булав. Ю.Г. Семенов по поводу его пригодности в пищу пишет: «Мало известный съедобный гриб (по некоторым сведениям, считается несъедобным)». Англичане рисуют череп и кости. Я сам не пробовал. Очень похож на него Клавариядельфус язычковый — *Cl. ligula* — только ростом поменьше, 2-8 см, и потоньше; все остальное то же.

Семейство лисичковые *Cantharellaceae*

32. Вороночник роговидный, лисичка черная *Craterellus cornucopioides*



Форма гриба очень характерная и ее подчеркивает видовое название — рог, естественно, перевернутый, (для питья), и родовое — крательеллус — от слова «кратер». Похож и на трубу духовых инструментов. Цвет

не серый, а скорее коричневато-черный, причем, чем моложе гриб, тем он светлее, и имеет в спектре своей окраски больше коричневого оттенка. Старые грибы вообще абсолютно черные и дряблые.

Занимают площади каштановых лесов на северных склонах и грабинников на южных. Соизмеримы по размерам со скрипичей или клавариельфусом. Сухой и несъедобный на вид, гриб очень вкусен в жареном с луком земли, но жарится обязательно без предварительного отваривания, которое превратит его пластинки в безвкусную «бумагу». Смешанный после прожарки с макароннами, рожками, вермишелью — объединение! Может стать основным грибом для тех грибников, которые не любят возвращаться во время грибных пауз (например, в июле) из леса с пустой корзинкой. Конечно же, при условии, что они не ограничивают набор знакомых им грибов 5-12 видами. Волны кратереллусов накатываются на наши перелески постоянно, с июня по ноябрь. При попытке сушить и хранить сушеное до весны, пластинки истончаются и становятся никакими. Может быть, у кого-нибудь из читателей найдется способ консервирования на зиму этих урожайных грибов?

33. Лисичка настоящая *Cantharellus cibarius*



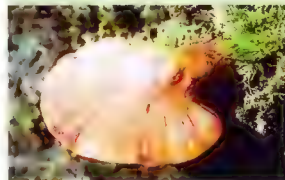
Народное, очень меткое название — «лисичка» — дано грибу за окраску, изящество и небольшие размеры. Шляпка небольшая, 5-12 см в поперечнике, сначала выпуклая, затем заполненно-воронковидная, неправильной формы с волнистым краем. То, что на первый взгляд кажется пластинками на извороте шляпки, на самом деле — разветвляющиеся складки собственного грибного тела, плавно переходящие в ножку: класс-то афиллофоровых — непластинчатых. Цвет шляпки и этих бороздок вокруг оранжево-желтый. Совершенно своеобразный, нежный и в то же время

интенсивный запах лисички с возрастом только усиливается, достигая в состарившемся красно-оранжевом полусухом экземпляре отчетливого аромата спелого персика. Да, на закате своей жизни плодовые тела лисичек не гниют, не поражаются ни личинками, ни паразитными грибами — просто сохнут на «корню». Нам бы так!

Еще одно замечательное свойство лис — способность вегетировать в очень широких пределах увлажненности почвы. Они могут вырастать и в дождливое время, когда раскисают подберезовики и белые; и жаркую пору выдерживают дольше других грибов. Съедобны, вкусны, ароматны. Но твердоватые плодовые тела перевариваются нелегко. Скорее, только поэтому лисичка отнесена не ко II, а к III категории. Есть сведения, что употребление лисичек улучшает зрение. Исследования, проведенные в Европе на манер американских с белым грибом, выявили аналогичные противоопухолевые свойства у лисичек. Поэтому из союзных республик бывшего СССР, в Прибалтийские страны развитого капитализма вывозятся тысячи тонн этого ценного гриба. К тому же лисичка успешно выводит радионуклиды из организма, содержит витамины B₁, B₂, PP, микроэлементы медь и цинк. Очень похожа на лисичку настоящую ложная лисичка — *Clitocybe auranthiaca*. Про нее можно все узнать, заглянув в семейство рядовковых.

Семейство фистулиновые *Fistulinaceae*

34. Печеночница обыкновенная *Fistulina hepatica*



Плодовое тело в форме языка, прикрепленного очень короткой ножкой к основанию дерева — каштана или дуба. Цвет сырой печени — красновато-бурый. Сок — типично кровавый. «Печеночное» название (*hepaticus*

от лат. "печень") закрепил за ним еще отец систематики грибов, шведский ботаник Элиас Магнус Фриз во второй половине XIX века.

Любит поселяться в небольших углублениях стволов, в дуплах чаще с северной стороны, в холодные времена — с юга. Во всех книгах написано "съемобен", но ... поджаренный на сковороде принимает консистенцию твердой резины, то есть практически несъемобен. Кто-то из грибников посоветовал мне (а я — Вам!) смолоть на мясорубке гриб и из этого фарша с добавлением как положено лука, яйца, хлеба, специй и зажарить котлеты. Так что, я и те, кто пробовал эти котлеты, считаем, что категорию надо повысить с четвертой до второй.

Порядок пластинчатые — агариковые *Agaricales*

Семейство стробиломицетовые *Strobilomycetaceae*

35. Шишкогриб хлопьеожковый, чертов гриб *Strobilomyces flocopus*



Ну, совершенно несъемобен на вид. Шляпка в какой-то коросте: буровато-черных бородавчо-чешуйках, по краю болтаются черные лохмотья — обрывки частного покрывала. Одним словом, не наш гриб — чертов. Однако, вкусный и душистый, когда в сентябрьском буйно-грибном лесу встретишь сразу несколько десятков его экземпляров. На единичные рука, конечно, не поднимается срывать. Он, действительно, редок, хотя область распространения довольно широка — Северная Америка, Китай, Япония, Западная

Европа, Прибалтика, Карпаты, Московская область, Дальний Восток и, конечно же, Кавказ. Но и там, где он отмечен, есть грибники, ни разу в жизни не видевшие его. Включен в Красные Книги России, СССР.

Семейство болетовые *Boletaceae*

36. Подосиновик желто-бурый *Leccinum testaceo-scabrum* (= *L. Versipelle*)

Подосиновик желто-бурый полностью оправдывает родовое название: развивается только под осинами, вблизи них и на тех местах, где некогда росли осины, или в пределах взгляда можно найти хотя бы одну осину. Очень желанный гриб свою статью, красотой, крепостью. По вкусовым качествам уступает Белому. Соответственно, — вторая категория. Мякоть на изломе сразу голубеет или розовеет, ножка — синее. При варке, обжаривании и сушке чернеет. Отличительный признак вида — на светлой ножке иногда даже с голубоватым оттенком чешуйки, скорее, черные, чем коричневые. Появляется Подосиновик на исходе первой и третьей волны Белых, в начале июня и в октябре. Плодоносит до последних чисел октября. В теплую осень может прогнуться и 9-10 декабря, например, в 1997 году. В высокогорье поднимается в криволесье на высоты до 2000 м.

37. Подосиновик красный, красноголовик *leuinum aurantiacum*

В стандартом описании этого вида для шляпки указаны цвета: красный, оранжевый и красно-коричневый. Но как и предыдущий, этот вид хорошо различим в Центральной полосе России и даже на северных кубанских склонах ГКХ. На Черноморском же побережье при массовом выходе представители этого рода как бы вбирают в себя характерные черты двух видов, описываемых в многочисленных справочниках, дружно игнорирующих наши края.

Шляпки у подосиновиков в зрелом состоянии достаточно плоские. В палитре их окраски участвуют бурые, желтые и коричневые цвета; изредка красные. Цвет чешуек на светлой ножке ближе всего к серому, что позволяет



Подосиновик желто-бурый



Подосиновик красный

отнести этих разноцветных красавцев к подосиновiku красному. Ведь на юге все живое почему-то старается немного выделиться от общепринятого. Назовем его условно буро-желтой формой южного склона. Встречается он на высотах от уровня моря до 1200 м; особенно массово в октябре.

38. Подосиновик дубовый *Leccinum quercinum*



Подосиновик дубовый отличается от предыдущих видов более темной коричневой шляпкой. Форма ее круто-полусферическая. И покрупнее он, чем желто-бурый подосиновик. Чешуйки на ножке коричневые. Расходится с другими видами подосиновиков не только по месту обитания: под каштанами и дубами, — а и по времени. Поздняя осень, ноябрь, даже декабрьские теплые деньки — его пора.

39. Подграбовик, подберезовик грабовый *Leccinum carpini*



Шляпка Подграбовика чуть поменьше и потемнее, чем у Российского Подберезовика обыкновенного; нижняя ее поверхность золотисто-жел-

тая, у обыкновенного — кремовая. При созревании гриб сильно темнеет, до почти черного, и конечно, как и все подберезовики, становится нетранспортбельным. Водится под пологом любого леса, но предпочтение отдает грабниковым лесам без подлеска на склонах южной экспозиции. Практически можно встретить в течение всего сезона с конца мая по концу октября.

40. Желчный гриб *Tylopilus felleus*



Белый, желанный всем гриб, трудно чем-нибудь подменить. Но все справочники указывают, что это удастся желчному грибу. Да, сходство у молодых экземпляров достаточное для ошибки, и сетчатый рисунок на ножке характерен для обоих. Но, сомневаетесь — попробуйте его горький вкус, — особого вреда не будет. С возрастом спутать их труднее. У белого гриба сетчатый гименофор становится зеленовато-желтым, а у желчного розовеет. К тому же, сетчатый рисунок на ножке обманщика в любом возрасте такого четкого исполнения, что ясно — подделка, у Белого гриба он как бы размыт. И, самое главное, где живет это горькое создание. Какому уважающему себя за всеобщую любовь Белому грибу придет в голову устроиться на гнилушке, пусть и прикопанной землей, на разрушенном пеньке или на бревне? Только ему — желчному.

Белый гриб *Boletus sp.*

Один из самых вкусных и важных грибов, I категория. Назван так за цвет мякоти, не меняющий белый цвет при сушке. Съедобен без (и обязательно — без! Иначе — зачем?) предварительной обработки — отваривания, вымачивания и т.п. Особенно хороши супы из сушеных Белых грибов. Кроме того, что Белый вкусный и хорошо усваиваемый организмом гриб, в нем найдены противоопухолевые вещества и антибиотики, смертельно влияющие на палочку Коха. А систематическое употребление Белых грибов препятствует развитию желудочно-кишечных заболеваний.

В наших краях, как уже рассказывалось в общей части, урожай Белых грибов достигает максимума тремя-четырьмя волнами: с конца мая до середины июня, в начале августа и с 20-х чисел сентября. Третья волна несет самый массовый выброс плодовых тел. При теплой осени Белые могут появиться и в течение октября-ноября, а иногда и в первых числах декабря. В Лазаревском и Адлеровском районах — даже в середине декабря.

До недавнего времени, десятка два лет назад, для всех истинно Белых грибов рода *Boletus*, тех, кто не изменял цвета на срезе и не огорчал горчинкой, на классификационном древе существовало единственное имя: Белый гриб съедобный — *Boletus edulis*. А вариации в зависимости от конфигурации плодового тела, цвета, свойств и места обитания обзывались как формы этого вида. Сейчас большинство микологов склоняются к тому, что различия эти более четкие, чем внутривидовые «вольности». Это позволяет выделить несколько видов Белого съедобного. Наиболее распространенным в районах Черноморья являлся Белый гриб летний.

41. Белый гриб летний *Boletus aestivalis*

Основной наш Белый гриб. Шляпка сначала полушаровидная, затем выпуклая и, наконец, подушковидная. Цвет широко варьирует в зависимости от места обитания и времени года: он может быть коричневатым с разными оттенками, кремовым, светло-бурым, светло-кофейным, но всегда светлее, чем два последующих вида. Ножка у зрелого гриба более цилиндрическая,

чем у других видов; палево-коричневая или буроватая с хорошо выделяющейся белой сеточкой по всей длине ножки. Другое название этого вида (а раньше — формы) — сетчатый. Встречается этот гриб по всем типам леса: дубовым, каштановым (в них он самый крупный), грабовым.

42. Белый гриб темно-бронзовый

Boletus aureus

Шляпка темно-каштановая, до темно-черной, бугорчато-волнистая. Трубочки гименофора резко контрастируют с темной шляпкой, нижняя поверхность светло-серовато-желтая. Весь из себя гриб крепкий и уверенный. При сушке выход сухой массы до 24%, тогда как у других видов Белого гриба от 8,5 до 16%.

Взрослый и даже перезревший гриб сохраняет первоначальную статью и выправку. Соответственно, встречается на порядок реже, чем предыдущий, в соотношении 1:10. Любимые им места — светлые аргиллитовые хребтики с низкорослыми, 2-4 м высоты, но древними, 100-120 лет, дубами и мшистые подушки между кустами азалии — Рододендрона желтого, там же. Высоко в горы не забирается: от уровня моря до 300-400 м.

43. Белый гриб дубовый

Boletus quercicola

Шляпка окрашена в средний цвет между двумя предыдущими видами: буровато-коричневая иногда с сероватым оттенком и более светлыми пятнами. Шляпка аккуратная без вычуров, как у темно-бронзового, но более высокая и толстая, чем у летнего. Встречается не только в дубовых, но и в грабовых лесах. Возможно, гибридизирует с летним Белым грибом. Выбирает лес повыше и постройнее, охотнее селится на опушках с юга лесных массивов, над обрывами, в 5-10 м от их кромки. Оно и понятно: там, где солнышко щедрее дарит деревьям свою силу, там и деревья имеют возможность поделиться питанием со своими микоризными грибами.

Эти три вида Белого гриба распространены на высотах до полукилометра, а с отметок 700-800 м над уровнем моря начинаются совсем



Белый гриб темно-бронзовый



Белый гриб летний



белый гриб дубовый

другие Белые. Шляпки у них крупные, толстые, мясистые иногда 10 и более сантиметров толщины. Ножка крепкая утолщенная книзу. Растут они исключительно под господствующими на тех высотах, 700-1700 м над уровнем моря, буками и пихтами. Причем, выходя на субальпийские луга, ведут хоровод под одиноко стоящими пихтами, не в тени кроны, а по круту, под кончиками крайних веток, где дождик стекает. Ближе всего по описанию и иллюстрациям подходит к ним имя Белого гриба елового, сохраняющего латынь всей группы съедобных Белых.

44. Белый гриб еловый

Boletus edulis



Шляпка — типичная аккуратная полусфера, от белой до коричневой окраски с каким-то неуловимым, медово-восковым что ли, отливом. От фото часто остается впечатление мастерски выполненных восковых фигур. И еще веет от них свежестью, — даже крупный гриб кажется выбрался на свет, ну, минут 7-10 назад. И солидностью! Летний гриб может сойти за красивую статуэтку, темно-бронзовый — за сувенир. Эти же ждут своего Охотника, добравшегося к ним, отыскавшего их, благодарного им, а они ему, что встретились в срок.

Возможно, я не прав, попался на уловку господина Случая, подарившего разным видам очень похожие признаки. Возможно когда-нибудь в

БИН'е (С-Петербург) изучат строение цистид в гименофорах, скрупулезно выявят микоризные связи, проведут опыты на предмет скреживания. И дадут новое имя пихтовой форме Белого гриба. Но все равно это останется он, Белый гриб — прекрасный и желанный!

45. Белый гриб королевский *Boletus regius*



В хорошей английской книге «Все о грибах» про него сказано: «Гриб съедобен. Очень вкусен». Но что-то не попадался мне Белый гриб королевский в последние годы. И вдруг, будто соскучившись за многолетнюю отсидку в темной земле, в октябре 2003 года его красные с приятно-винным или буроватым оттенком крепкие шляпки захоронили по приморским лесам. И не только в сосняках, — везде, где понравится им.

Самое смешное и грустное — много раздавленных, подфутболенных и просто выброшенных из корзины грибов. Наверно, навечно неопытных «грибников» смутил интенсивно-желтый цвет нижней поверхности шляпки и ножки.

Вкус гриба оказался действительно божественным, не уступающим классическому Белому грибу (*Boletus edulis*), а по чудесному запаху и пикантности так и превосходящим его.

46. Белый гриб солидный

Boletus gravis, sp. Nova
grov.



Еще один вид Белого гриба мне не попадался в течение, по крайней мере, сорока лет, до 1997 года. Осенью, во второй половине октября, в присутствии пяти свидетелей экспедиции микологов из питерского БИНа, руководимой проф. А.Коваленко, мы встретили десяток необычных Белых грибов. Диаметр шляпки взрослого гриба, 10-12 см, был почти равен диаметру бочонкообразной ножки. Грибы имели светлую окраску, бежевую. Были очень крепкими и тяжелыми. Выход сухой массы составил 20%. Абсолютно лишены червей. Оказались великолепны на сковородке, с картошкой и без. Но... в сушеном виде — полное отсутствие какого-либо намека на запах. Естественно, — самостоятельный вид. Но какой? В атласах, справочниках, книгах ничего подобного не описывалось.

В следующем, 1998 году, они отыскались на тех же местах: в районе п/л «Дубинина», между поселками Агой и Небут и на мысе Кадош, недалеко от устья реки Агой, но — всего по два экземпляра. В последующие годы не попадались ни разу; снова, видимо, залегли в спячку.

Впрочем, эти виды, если встречаться с ними каждый год и внимательно присматриваться, обнаруживают большую охоту изменять во времени и пространстве свои отличительные признаки. Так что, иногда трудно отнести найденный белый гриб к какому-либо виду из пяти бывших *Boletus edulis*.

Но все они без оговорок одинаково прекрасны во всех блюдах, и сушеные — особенно. Только сушить советую внутри комнаты или балкона, на солнце, но за стеклом, которое, как известно, хорошо предохраняет грибы от ультрафиолетового излучения, а следовательно, и от разрушения белка.

Перед закладкой в стеклянную посуду с плотной крышкой поместите наизнанку на нить грибы в выключенную духовку до ее остывания; тогда, сухие до шуршания, они хранятся и год, и два. И, открыв потом банку, вы почувствуете всю правоту Вл. Солоухина: «Запах сушеных белых грибов не сравним ни с чем: ни с запахами других грибов, ни вообще с какими-то ни было запахами».

«По грибы»

Там же, и в книге третьей «Охота», как и во многих других книгах про грибы других авторов, повторяются сведения о рекордсменах по имени Белый гриб. Все гигантские экземпляры, встреченные в России, Белоруссии, во Франции и на Кавказе, имели массу от полутора до шести килограммов.

А я вспоминаю наш пилгримский поход из Домбая в Сухуми в августе 1969 года. Спустившись, замерзшие и простуженные, с Южно-Марухского ледника, мы стали на дневку на высокой террасе левого берега реки Аданге на 1500 метрах над уровнем моря, и стали собирать грибы на обед. Грибы были огромными, по несколько килограммов каждый. Но тут вышел из леса Саша Арутюнов, по кличке «Сынок» и сказал: «Не надо собирать — одного хватит». Держал он ножку этого Белого гриба двумя руками: почти полуметрового диаметра, бронзовая, круто выгнутая шляпка как зонтик возвышалась над его головой. Действительно, одного гриба с избытком хватило на рагу в пятнадцатилитровом кане (туристская плоская кастрюля). Но перед тем, как его порезать, соорудил я весы — коромысло из кизилового альпенштока и репшнура, вместо гирь использовал банки консервов, мешочки с продуктами, ледовые крышечки и карабины. Получилось — четырнадцать килограммов ровно. Такие акселераты могут возникать только при наличии низких температур — за Полярным Кругом или высоко в горах.

Когда мне москвичка рассказывала, что они с братом принесли однажды сразу по двести белых грибов каждый, я верю им — сам, хоть и с трудом, доносил по столько ни одну осень. Но, поднимаясь на гору Семиглавую или Батарейную, я, собирая грибы по буково-пихтовому лесу, на высотах 700-1200 метров, не гонюсь взять столько: не донесу.

47. Сатанинский гриб

Boletus satanas



Полвека назад, в 1949 году, Л.А.Лебедева написала в своем «Определителе грибов» про него: «Вкус гриба сладкий. Считался ядовитым, но по последним литературным данным ядовитые свойства его отрицаются».

Отнеся его к условно съедобным грибам, М.Сергеева в книге «Грибы» в 2000 году все же перестраховывается: «Но предубеждение (или осторожность) настолько сильно, что вряд ли кто захочет съесть даже сильно вываренный сатанинский гриб. Я так и не попробовала его, только зарисовала с натуры внешний вид и разрез. И правильно сделала, нечего пробовать подозрительные грибы, когда вокруг столько безусловно съедобных!». А вот если бы видела автор, как выносят из лесу школьники с родителями и без, пенсионеры полные ведра (у нас почему-то предпочитают пластиковые ведра) этих крепышей, может быть, и не назвала бы этот гриб «подозрительным». Действительно, это тот самый-самый условно съедобный гриб, который, если воспользоваться условностью, то есть отвариванием с промывкой, становится совсем съедобным.

А урожай его время от времени (не каждый год родит, иногда отдыхает год-другой) достигает таких масштабов, что, кажется, можно товарный состав подгонять под них на станцию «Туапсе сортировочная».

Давайте рассмотрим его спокойно. Крупная, до 25 см в поперечнике, шляпка, местами бугристая, стально-серая. Цвет всегда одинаков, и всегда именно стально-серый. Тем неожиданнее смотрится низ шляпки.

Трубчатый слой карминно-красно-пурпуровый, ножка — уверенный коренастый бочонок с равновеликими высотой и диаметром, по 8-12 см. Сверху по ножке спускается светлый рисунок, растворяющийся в красной середине, низ — темно-красно-багряный.

Любимые места обитания этих грибов — дубово-грабовые сухие невысокие леса на южных приморских склонах с мергелистыми пустошами. Не мелочатся, не растягивают свой визит на месяцы, выходят все сразу, в одну неделю. Чаще всего это случается в октябре.

48. Болетус восковой, поддубник

Boletus luridus



Тоже с синеющей на срезе мякотью, но не так интенсивно и чуть помедленнее, — не до темной синевы, а до серовато-голубого цвета. Внешне немного напоминает Белый гриб. Распластанная шляпка, до 20 см в диаметре, сухая, волнистая с бугорчатым рельефом и трещинками по бугоркам. Поверхность шляпки сначала желто-коричневая, потом темнеет до темно-бурой. В некоторых местах по шляпке могут прогуливаться голубоватые полоски и пятна.

Ножка 6-8(12)х5-6 см, приземистая настолько, что порою гриб кажется сидящим на земле. Сверху вниз ее окраска изменяется от желтой до темно-красной. В верхней части ножка покрыта четко отпечатанным сетчатым рисунком. Мякоть крепкая золотисто-желтого цвета, голубеющая на срезе. Вкус едкий, запах напоминает дождевики.

Растет под дубами. Встречается нечасто.

Приготовление по штату синеющих болетусов.

49. Болетус розово-золотистый

Boletus rhodoxanthus



Сначала, в молодости — упитанный, пузатенький мужичок, потом с днями, наоборот, становится стройнее. Шляпка тоже меняет цвет от беловато-серой до темно-желтой, цвета невыделанной кожи. От края по шляпке разбегается едва-едва уловимый прекрасный розовый оттенок. Шляпка не маленькая — 10-20 см, крепко сидит на толстой бочонкообразной ножке. Красивой карминной сеточкой разрисован лимонно-желтый фон ножки. Нижняя сторона шляпки желтая, при надавливании немедленно реагирует синяками. Гриб без особых вкуса и запаха. Скорее, как и прочие «синяки», условно съедобен. А без особой необходимости так лучше просто полюбоваться. Ведь красив, правда?

50. Болетус дюпена

Boletus dupainii



Шляпка клейкая бордово-красная с хаотично расположенными па- лево-желтыми пятнышками. Это ранки, нанесенные грибу грунтом при рождении — под снятой кожей проступает мякоть. Мякоть с воз-

растом становится свекольно-красной, на разрезе синее. Ножка бо-
чонкообразная, с красивой, хоть и мелкой сеточкой, серо-синеющая от
прикосновения. Запах неприятный. Отваривание ликвидирует синеву и
ненужный запах, если не за один раз, то за два.

51. Болетус несъедобный *Boletus calopus*



Из синеющих — это самый светлый гриб. Шляпка небольшая 8-
10(15) см палево-бежевая почти все время, только к старости становится
палево-коричневой с оливковым отливом. Снизу — палево-желтая. При
нажатии синее. Ножка относительно высокая — 12х4 см, булавовидная,
палево-желтая сверху, малиновая снизу, покрыта сетчатым рисунком, сли-
вающимся к низу с фоном ножки. Мякоть беловато-кремовая, голубеющая
при нарушении. Запах слабый, фруктовый.

По литературным данным, ядовит. Встречается не часто, в обычных
наших лесах из бука, граба, дуба с северной стороны хребта на реках
Пшиш, Гунайка, Псекупс.

1 ноября 2001 года. Наконец-то, после неожиданного спада темпе-
ратуры до -10°С выдался теплый денек. Поднимаюсь с морских кадош-
ных террас в сторону Агойского перевала по мергелистому дубовому
мелколесью. Оттаяли, не успев перемерзнуть, лисички, кратерелусы,
моховики. «Цветут» зеленые и коварные Бледные поганки. «Белые
что-то рано кончились, — думаю, — конечно, морозец испугал ...».

Однако, стоит голубчик. Молоденький, примерно 7х7 см, коренастый.
Шляпка слегка волнистая, цвет между летним белым и темно-бронзо-
вым, а точнее полностью повторяет окраску плода каштана съедобного,
только что вынутого из колочей шишки.

Принес домой, стал резать вместе со всеми принесенными грибами на
жаркое. Вдруг ...запах. Не белого. Тоньше, нежнее и прекраснее.

Обычно у молодого Белого гриба поры (отверстия трубочек на нижней
поверхности шляпки) не различимы. Здесь они чуть-чуть просматривались
в виде зернистости. Полости в ножке не заметны: молодой еще был гриб.

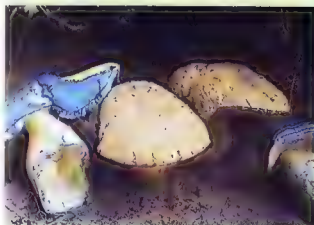
Вкус приготовленного отдельно оказался таким же, как у Белого гри-
ба. Вспомнил, что у моря приходилось встречать среди Белых что-то сов-
сем не то. И помнится, мякоть их чуть-чуть голубела на разрезе. И вкус
их был превосходный, но несколько другой. Жаль, что не было у меня
тогда тех книг, список которых приводится в конце этого издания (26,
31). По ним и определил, что это — Гиропор каштановый.

52. Гиропор каштановый *Gyroporus castaneus*



Включен в Красную Книгу России. На карте распространения
— пять точек по центральным областям Европейской части, одна — в
Краснодарском крае и одна на Дальнем Востоке. Не густо. Оказалось,
после консультации в БИНе у проф. А.Коваленко, неправильно опреде-
лил. Значит, найду еще когда-нибудь или вы найдете. Не могли его спо-
ры пролететь мимо такого уютного Черноморского побережья Кавказа.

**53. Гирупор
синешюющий**
Gyroporus cyanescens



Обе поверхности шляпки: и верхняя и гименофор, — одного соломенно-желтого цвета. На срезе и при дотрагивании все части гриба синеют. Шляпка размером 5-10 см, ножка цилиндрическая, ровная, у взрослого гриба изнутри ее на разрезе обнаруживаются горизонтальные полоски, сливающиеся с возрастом в сплошную пустоту с перегородками. Весь гриб мягкий, приятный. И на вкус, пишут, то же.

Внесен в Красную Книгу России, хотя там, в России, он встречается довольно часто. У нас реже и не каждый год. Может быть, это они. Грибы решили наказать нас, скажем, за изобилие яичника-мухомора Цезарева?

**54. Порфириковик
ложноберезовиковый**
*Porphyrrellus
psendoscaber*



Серо-коричневая, цвета листьев табака шляпка имеет гладкую и мягкую поверхность, 8-14 см в диаметре. По строению напоминает подосиновик. И ножка так же высока, до 13 см. Цвет ее копирует шляпку. Мякоть

белая, изменяется на серо-голубую, если надавить. Споры — темно-красноватые. Без запаха и особого вкуса. Встречается там же, где и Чертов гриб: Дальний Восток и, конечно же, Кавказ.

Включен в Красную Книгу России. Даже в наших, располагающих к дикинкам краях, чрезвычайно редок. Я пока не видел этот гриб. Значит, есть еще среди многих причин еще один повод жить долго-долго. И счастливо. Потому что надо однажды найти и сфотографировать Порфириковик ложноберезовиковый. И освещение чтобы в этот счастливый день было не очень слепящим, — рассеянным и мягким.

**55. Масленок
настоящий**
Suillus luteus



Отличительный признак всех маслят — кожица шляпки легко отделяется от мякоти. Это не только можно, но и нужно для домашнего приготовления: иначе горчит...

Написал я последнее предложение месяц назад, но прочел очень хорошую книжку М.Сергеевой «Грибы» (М. Культура и традиции. 2000 г.) и попробовал приготовить не снимая шкурки. Спасибо ей! Действительно, вопреки распространенному мнению — вкуснее.

Жизнь маслят связана с соснами. Туапсинцы несколько десятков лет назад понятия не имели о них. И только с массовыми посадками сосен в лесопарках Варваринки, Небуга появились маслята.

На первых порах жизни молодого Масленка настоящего пленчатое частное покрывало полностью или частично задрапировывает трубочки гименофора — это отличительный признак именно этого вида в роду маслят. Шляпка чуть скользкая, по-английски гриб так и прозывается:

«Скользкий Джек». Ножка белая, сплошная, выше кольца с желтоватым оттенком, ниже — с буроватым. Может появиться в сосняках уже на весенних школьных каникулах, в марте, а может и не появиться. Но в октябре-ноябре — непременно! Вид сосны-хозяина не имеет значения: в тонкости дендрологии маслята принципиально не хотят вникать. Одинаково щедро одаривают своим присутствием и Сосну пицундскую на приморских хребтиках от Абхазии до балки Дровяной близ Архипо-Осиповки, и Сосну крымскую северо-западнее Архипо-Осиповки. Кстати, в упомянутом поселке местная консервная фабрика лет 30 назад выдавала по торговым точкам побережья банки с маринованными маслятами.

Встречался я с маслятами в каком-то декабре и родах Сосны крымской, примостившейся на башне андезитово-дацитового туфа в массиве горы Псечеф в Лазаревском районе. Наоткалывал ледовые шарики, довел до дома. Они оттаяли и были прекрасны.

56. Моховик желто-бурый

Suillus variegatus



С виду как будто Белый гриб. Долгожданный, увесистый, настоящий. Все признаки налицо. Но во всех какое-то маленькое «но». Шляпка того же грибного, желто-коричневого цвета, но поверхность ее, не как у Белого гриба, а шероховатая, неровная, в ложбинках и бороздках. Мякоть желтовато-белая, но нет крепости Белого гриба, — слабее, мягче. К тому же синее на разрезе, хотя и не сильно. Ножка, ну совсем такая же, желтовато-бурая с оранжевым оттенком, плотная, но с заметными пятнами. А вот вкус не хуже, чем у Белого гриба. Не зря похож!

57. Козляк

Suillus bovinus



Растет там же, где и старшие братья по роду — маслята: обязательно в соснах и поближе к самым мокрым местам: мочажинам, болотцам, ямам. Встречаются очень густо, в соотношении с маслятами примерно 10:1. Понятное дело: самое-самое оно всегда редкое и наоборот.

Отличить их несложно. Шляпки их раза в полтора поменьше, 3-7 см, ножку с поверхности шляпки удастся снять только с края, ножка тоненькая, без кольца. Поры трубочек снизу шляпки неправильной формы, многоугольные, нисбегающие на ножку. По консистенции в жаренном виде немного резиноват, слегка горчит, стоит отварить 10-15 минут. Короче говоря, — IV категория. Одна отрада, уж больно дружно высыпают грибы по нашим соснякам. И долго. Можно встретить и в апреле, и в ноябре. Летом отдыхают, не появляются перед отдыхающими.

58. Польский гриб

Xerocomus badius



Бурого цвета очень крупная, до 20 см, шляпка типично Белого гриба. Но на изломе и при надавливании мякоть и трубочка медленно синеют. Нижняя поверхность шляпки с возрастом изменяет цвет с кремово-желтого

в зеленоватый. Вкусный, съедобный гриб. В литературе нет рекомендаций предварительной обработки, но я бы советовал... (синее все-таки) перед жаркой слегка отварить и отжать. Сушить можно сразу: сушка нейтрализует те вещества, которые дают синеву и легкую горечь.

Встречается с июля и до конца ноября там же, где и Белый гриб, но значительно реже.

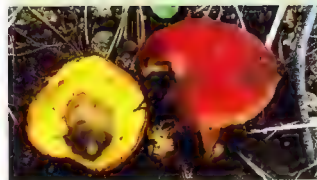
59. Моховик золотистый *Xerocomus chrysenteron*



Вообще-то моховиков у нас не один вид. Имеется еще похожие на этот: Моховик краснеющий (*X. rubellus*) и зеленый (*X. subtomentosus*). Но они встречаются довольно ограниченно, как по месту нахождения, так и по времени — промелькнул какой-то срок и... только вот эти из *Xerocomus*-ов. Очень небольшие, 3-7(9) см, шляпки, обязательно сетчато-трещиноватые с самой разнообразной окраской. Здесь прогуливаются все части спектра: от зеленого до красного. Мозаичная палитра дополняется тем, что из трещин проглядывает цвет розовато-желтой мякоти. Цвет ножки тоже варьирует в желтых, бурых и красных тонах. Ножка очень тонкая, до 1 см, волокнистая и поэтому выбрасывается при приготовлении. Трубчатый слой крупно-пористый охряно-желтый, при надавливании интенсивно синее, так же, как и мякоть на срезе.

В разных источниках указывается разная категория съедобности от III до IV. Как и положено синееющим, то есть условно съедобным грибам, они горчат. Вываренные частично оставляют этот привкус. А вообще, — никакие. Я не уношу их домой. Тем более, что встречаются они с мая по ноябрь, всегда и везде. А это уже не интересно.

60. Моховик краснеющий *Xerocomus rubellus*



Шляпка киноварно-красная, красивая. Каемка по краю оранжевая, как бы обрамляет переход к нижней части шляпки, тоже очень яркого цвета яичного желтка от домашней (не фабричной) курицы. Ножка внизу веретенообразная: сначала расширена, затем, уже в грунте — сужена, от желтой сверху до охристо-красной внизу. Мякоть синееющая на срезе или при нажатии. Любит редколесья и опушки. Как и прочие моховики требует отваривания для удаления красящего пигмента и горечи.

Семейство свинушковые *Paxillaceae*

Вот уж кому достается на орехи от людской молвы, микологов, журналистов и даже властей, так это свинушкам. Особенно той, что называется почему-то Свинушка тонкая.

61. Свинушка тонкая *Paxillus involutus*



А она вовсе и не худенькая. Смотрите сами: упитанная, мясистая шляпка с подвернутым и поэтому толстым краем. Цвет всего гриба

напоминает замазку или, если угодно, разведенный почтовый клей — де-кстрин. Может быть, только суженная с основания ножка чуть посвет-лее. В любом месте при надавливании пальцем ткань гриба темнеет.

Встречается достаточно часто с июня до первых заморозков (ноябрь-декабрь). Вездесуща: в лесах лиственных и хвойных, на опушках и лу-жайках, на огородах. Но в окрестностях Туапсе предпочитает пойменные и надпойменные ольшаники с ивой. Может группироваться у пеньков не плотными, но большими группами.

Еще 3-4 десятка лет назад Свинушка тонкая считалась нормаль-ным съедобным грибом. В определителе «Съедобные и ядовитые грибы Кубани», изданном в 1978 году, о ней сказано: «Условно съедобен, IV категория, свежий, соленый (темнеет). Перед приготовлением свинушку необходимо отварить. Отвар слить». В «Грибах СССР» в 1980 году: «Съедобна после отваривания. По данным некоторых авторов — ядови-та». А уже в 1985 г. в книге Л.В.Гарибовой «Все о грибах» рассказано о печальном опыте Познаньского воеводства в Польше, где за 60-е годы отравились именно Свинушкой более двух с половиной сотен человек. Автор считает, что: «...ее нужно совсем исключить их числа съедобных грибов, тем более, если учесть, что токсичные вещества этого гриба на-капливаются постепенно, и симптомы отравления появляются только после многократного употребления его в пищу».

И, наконец, Ю.Семенов в своем «Справочнике» в 2001 году подвел черту под обвинительным заключением: «В России запрещена к продаже с 1981 года. Гриб опасен при регулярном многократном употреблении. Свинушка образует в организме человека накапливающиеся антитела, способные разрушать эритроциты (красные кровяные тела). Отравление может наступить через неопределенное время, которое зависит от количе-ства накопленных антител и индивидуальных особенностей человека. Как правило, в итоге нарушаются функции почек».

Но крест на роду Свинухек не поставлен. Ведь есть у Свинушки тонкой родная сестра — Свинушка толстая.

62. Свинушка толстая *Raxillus atromentosus*



Хотя они и родственники, но всей своей сущностью Свинушка тол-стая как бы утверждает свою видимость благородства. Ее вычурная набок шляпка разукрашена в золотисто-коричневый бархат; лихо заломлен край. Пластинки орехового цвета, открытые всему лесу, легко отделяются при нажатии пальцем на пухленькую, до 4 см толщины, ножку. А сама ножка обернута почти до самых пластинок чем-то коричнево-черным. Может быть мехом черно-бурой лисицы? Неудобно как-то спрашивать. Вид, ко-нечно, аристократичен, но неизвестно еще, что внутри. Вопрос о ее съе-добности остается вопросом. Впрочем, при красоте своей, она, как и вся-кая красота, в каждой балочке не валяется. А встретить ее можно редко, в осеннюю пору на северном склоне Главного Кавказского хребта.

Семейство мокруховые *Gomphidiaceae*

63. Мокруха пурпуровая *Gomphidius rutilus*



Гриб красив своей необычностью. Шляпка строгих, будто точеных форм с завернутым и изящным острым буторком на макушке розовато-коричневая

с лиловым оттенком. Пластинки, дугой изогнутые: от буроватых до коричнево-пурпурных, нисбегающие очень красиво на ножку, к месту прикрепления рано исчезающей вольвы. Ножка 5-7 см, диаметром до 2 см, суженная к концу, шелковистая, цвета шляпки.

Образует микоризу с соснами. И только с ними. Причем без разницы пицундская это сосна или крымская. У нас постоянно в конце лета и до декабрьских холодов встречается по сосновым посадкам мыса Кадош, Варваринки, Небуга и в диких рощах пицундской сосны между поселками Ольгинка и Тюменский.

Съедобна. Отваривать можно и не надо. Употребляется в жаренном виде, маринованном, соленом, тушеном. После тепловой обработки гриб становится темно-пурпурным.

Семейство рядовковые *Tricholomataceae*

64. Рядовка обожженная *Tricholoma ustale*



Шляпка 4-8 см, выпукло-распростертая, тепло-охристо-коричневая, по центру чуть темнее. Гименофор белый с красно-коричневыми (отсюда, наверно, и название) пятнами, с возрастом — красновато-оричневый. Мякоть белая, не горькая, если лизнуть, но если пожевать — вкус иногда горчащий. Запах слабый. Ножка как ножка, 8х1 см, белая, затем красноватая в крапинку с усилением окраски книзу. Кольцевой зоны нет.

Встречается частенько, в обычных Черноморских лесах под дубами и грабами на кальциевых почвах.

65. Рядовка зеленая, зеленушка *Tricholoma flavovirens*



Еще один гриб, о котором несколько десятков лет назад, до эпохи создания всеми нашими лесхозами сосновых насаждений в Туапсе и понятия не имели. Сейчас с появлением сопутствующих соснам грибов: маслят, мокрух, гигрофоров и зеленушек, могли бы иметь. Если бы захотели. Форма шляпки обычна для рядовок. Небольшая — 4-8 см, бугорчатая, окрашенная в различные оттенки между желтым и зеленым цветом. В молодости шляпка клейкая, поэтому, прорываясь на свет Божий, она уносит на себе приставшие частички почвы. Пластинки частые, приросшие зубцом, серно-желтые. Ножка толстенькая, расплывшая к основанию, сплошная, глубоко погруженная в почву. Мякоть желтоватая с запахом свежей муки. Вкусный съедобный гриб во всевозможных видах, после отваривания 20 минут.

66. Рядовка бело-коричневая *Tricholoma albobrunum*



Шляпка средних рядовковых размеров выпуклая, потом почти плоская, бугорчатая, клейкая. Пластинки белые-белые, затем кремовые с различными красно-бурными пятнами. Ножка 3-7 см высотой, в районе 1 см диаметром, цвет ее изменяется от белой под шляпкой до бурой у земли. Сведения о пригодности в пищу сильно разнятся: от съедобной, правда,

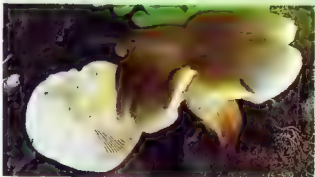
с отвариванием и обязательным неиспользованием «бульона» до ядовитой (в зарубежной литературе). Осенний гриб. Расцвет его явления, как и у большинства грибного народа, приходится на период со второй половины сентября до конца октября.

67. Рядовка терпкая *Tricholoma acerbum*



По своей сути напоминает рядовку мыльную. Такой же неказистый вид, неправильно навороченная шляпка с буграми и ямками, край неравномерно выямчатый. Нижняя поверхность тоже геометрически невыдержана, волниста. Ножка соизмерима со шляпкой — 5-10 см, толстовата, 2-3 см, кривовата, сужена к земле, с тонким жилкованием, белая или палевая, такого же цвета, как и пластинки. Отличие от Рядовки мыльной в окраске шляпки: не бывает на ее поверхности оливковых оттенков. Окрашена ровно в грязноватый желтовато-кремовый цвет. В центре — чуточку темнее. Запах почти отсутствует. Вкус неприятный, горькаш; скорее всего, несъедобный.

68. Рядовка мыльная *Tricholoma saproascent*



Шляпка обычная для рядовок — 5-10 см, иногда до 12. Обыкновенная короткая, 4-7х2 см, ножка, суженная к основанию. Пластинки белые с легким зеленовато-желтым или оливковым оттенком. Что необычно, так это цвет шляпки. Поначалу я фотографировал в день по десятку разных видов

рядовки. При ближайшем рассмотрении принесенного «грибария» и сопоставления фотоматериала со справочниками, почти все они, оказывалось, принадлежали одному, именно этому виду. Цвет может быть оливково-чисто-серым, серо-желто-оливковым, зеленовато-желтым, палевым, белым с легким буроватым оттенком, просто белым с буро-коричневым буторком в центре и даже розоватым. Окрашена обычно центральная часть шляпки на 2/3 радиуса. Пластинки могут иметь все эти оттенки на белом фоне. Мякоть слабогорькая с сильным щекочущим запахом, напоминающим самое дешевое хозяйственное мыло. При отваривании запах усиливается. И все же есть сведения, что некоторые умельцы после отваривания 30 минут солят ее с чесноком и хреном; естественно, сведения российские. В зарубежной литературе приговор однозначен — ядовита.

Рядовки мыльные появляются в течение всех трех месяцев осени, но с одной хитростью: формы с одним цветом шляпки господствуют одну-две недели, потом их сменяют другие расцветки. Отдают предпочтение дубовым лесам, коих у нас много. Как и рядовок.

69. Рядовка тигровая *Tricholoma pardinum*



Хотя это заведомо ядовитый гриб, но все же не такой коварный, как долгоиграющие, с большим латентным периодом, убийцы — Бледная поганка или Паутичник оранжево-красный. Первые признаки отравления могут быть замечены через 20-30 минут, и уже через полтора-два часа у съевшего его начинается понос, потом судороги, рвота, сильные боли живота и головы. Продолжается такое состояние 2-6 часов. В случае благоприятного исхода последствий отравления обычно не дают.

Хорошо еще то, что матушка Природа позаботилась наградить, огораждая нас от напасти, ее бурую шляпку волокнистыми чешуйками. По

краю шляпка еще и лопастно-надтреснутая. Гриб большой, шляпка до 15 см. Пластинки белые, затем оливковые. Ножка толстая, 20-35 мм, к низу булавовидная. Запах коварно-приятный. Гриб довольно редкий. Выходит на охоту за слишком доверчивыми грибниками с августа по сентябрь. При теплой осени может продолжить сезон охоты и в октябре.

70. Рядовка пышная *Tricholoma lascivum*



Обычная шляпка, до 8 см в диаметре. Сначала выпуклая, потом распростертая, в принципе, белого цвета, но слегка тускловатого и с оттенками (а иногда обходится и без оных) бежевого, кремового или палевого цвета, особенно по центру. Ножка тоже беловатая с едва заметным розоватым оттенком. Запах мякоти цветочный, слегка напоминает цветущую душистую жимолость. В единственном, где о ней упоминается, франко-английском справочнике (26) о съедобности — ни слова.

71. Рядовка серно-желтая *Tricholoma sulphureum*



Шляпка небольшая, 4-8 см, слабо-бугорчатая, сухая, больше охристо-желтая, чем серно-, а вот широкие пластинки — светлые, именно серно-желтые. Ножка, до 1 см толщиной, расширенная книзу, волокнистая.

Мякоть плотная, желтая с сильным удушливым запахом сернистого газа. Ну, и молодец, что при ее ядовитости, пусть и не смертельной, завела себе такой запах. При нечаянном употреблении Рядовка серно-желтая может вызвать гастрит. Похожа на хорошую съедобную зеленушку (*Ticholoma fravovirens* 65), но у последней нет такого отпугивающего признака, как запах, да и мякоть белая. Время встречи с ней — осень. В осинниках, сосняках, дубравах.

72. Рядовка желто-красная *Tricholoma rutilans*



Выделяется среди всех представителей рода *Tricholoma* ярко-желтой, даже желто-оранжевой окраской пластинок и мякоти. Такие же шляпка и ножка. Кожица на шляпке подчеркнута сухая. Осенью украшает умершие стволы и пни Сосен крючковатых на северном склоне Главного хребта. Появляются группы рядовки желто-красной каждый год в одних и тех же местах. Вкус мякоти горький, поэтому требует всех манипуляций, необходимых условно-съедобным грибам. Отваривание — 20 минут.

73. Говорушка оранжевая, ложная лисичка *Clitocybe aurantia*



Известно не только из микологии, что когда дело доходит до чего-нибудь ложного, его обычно бывает очень много. И выносят люди, Говорушку

оранжевую из лесу полными ведрами, корзинами, сумками. И спрашивают потом: «А отличить как от настоящей лисички? Похожи ведь». Да, похоже. Шляпка и все остальное того же лисичкового цвета, те же размеры, та же форма. Та, да не совсем. Ложное, оно любит быть правильным. Вот и говорушка эта имеет правильную круглую шляпку с тонким краем. У лисички каждый гриб разный с бугорками и волнами — неправильный. И значительно потолще, помясистее. И самое главное — запах. Лисичкин аромат не спутаешь ни с чем, равно как и запах белых грибов или Осенних опять. Сначала этот запах именно лисичек, а когда они становятся пожилыми, темно-оранжевыми, они пахнут спелыми персиками. Ничего подобного нет у говорушки оранжевой. Пахнет она ничем. Иначе не скажешь.

И еще одно тактическое отличие, достаточное, чтобы избежать ее ложную: обитает она только вдоль ручьев и рек, на поймах и надпойменных террасах. Лисичка же избегает этих мокрых и холодных мест.

Не слышал, чтобы кто-нибудь из попробовавших ее отравился, а, попробовав, вряд ли кто станет собирать ее; для себя. На уличных базарчиках, случается, продают. Спрашиваю продающую их бабу Вало, 1914 год рождения: Зачем продаешь? Сама-то не станешь есть?

- Та, не в жисть! Но купают (покупают) ведь.

74. Говорушка подогнутая *Clitocybe geotropa*



Из всех своих сестер по роду она самая-самая: видная, привлекающая внимание. Поражает ее величественная стать: на высокой, до 20 см, ножке, толщиной 2-4 см, уверенно и горделиво восседает ворончатая крепкая шляпка, до 20 см в поперечнике, с бугорком в центральной ямке, похожем

на грязевой вулкан. Цвет всего этого сооружения — охристо-буроватый.

Почему-то полюбилися ей посадки ореха грецкого. Самую большую популяцию я знал среди ореховых рядов на левом берегу реки Бешенной (исток реки Чилипси). Может быть, в середине осени ей тоже хочется солнышка, вот и выбирает древостой попрозрачнее: листья и плоды у грецкого ореха к октябрю уже лежат на земле.

Отличительный признак — очень резкий, очень необычный запах. Нечто химическое, аммиачно-сернистое. Однако маринованные или поджаренные после отваривания грибы хороши. В чешской литературе (7) почему-то сказано: «...с обычным вкусом и невыразительным запахом». Может быть, формам, произрастающим там, не захотелось выделяться так? Употреблять лучше молодые экземпляры. Есть сведения об использовании ее как противоопухолевого средства.

75. Ивишень, подвишень *Clitopilus prunulus*



По-английски называется «The miller» — мельник. Понятно: запах мякоти — мучной. А чем же еще может пахнуть мельник, да еще так сильно? Шляпка вычурной формы, иногда с бугорком. Матовая, в сырое время — клейкая; бело-кремовая или тускло-бежевая. Гименофор сначала беловато-желтый и очень скоро становится розовым. Ножка короткая, одинаково со шляпкой окрашенная. Часто бывает прикреплена не в центре шляпки.

Главный отличительный признак от опасно ядовитых энтолом, тоже розово-пластинчатых, — прикрепление пластинок. У энтоломы они прикрепляются к ножке зубцом, и поэтому от нее резко отграничены.

У ивишени они далеко вниз и по ножке низбегающие. Белые ядовитые говорушки легко отличить по отсутствию розового цвета на пластинках. Они у них белые, и запах — иной.

На Западе гриб очень ценится: “++”. В Европейской части России, тоже используется широко — сырые, маринованные, соленные, сушеные. Ценны и в профилактическом отношении: содержат много полезных для человеческого организма фосфорных соединений. Здесь, у нас, на Юге, я не видел никого, кто собирал бы их. Приезжие из России, отдыхающие, собирали бы, да море мешает большинству — жалко губить солнечные дни. А в плохую погоду — заблудиться можно. Потом эти, как их, колючки — сассапариль.

76. Лаковица лаковая

Laccaria laccata



Самые маленькие из замечаемых грибов. Они попадались вам не раз. Если увидите дружных малюток на толстеньких ножках с аккуратной ямочкой на шляпке, практически не ошибетесь, если скажете: «Лаковица». Их всего то в мире не более десяти видов. Самая большая из них — Лаковица лаковая. Шляпка — до 5 см в диаметре. Она действительно красит свою шляпку, плоскую, вдавленную, неправильно волнистую, прозрачно-полосатую, в розовый цвет с охристым оттенком. При влажной погоде яркая окраска усиливается, при сухой — выцветает, становится блеклой, чуть ли ни белой. Ножка сравнительно высокая, сплюснутая слегка с боков. Мякоть тонкая, водянистая, со слабым, но грибным вкусом и запахом. В безгрибную пору могут украсить обед совсем недурственными жареными грибочками. Отваривать, конечно же, не надо. Встречается в разного типа лесах, на любых почвах.

77. Лаковица аметистовая

Laccaria amethystina



Эта крошка от подножия до аккуратной макушки вся снаружи и изнутри с господством фиолетовой составляющей в окраске: лиловая, сиреневая, буро-фиолетовая. Не зря за исключительную вариабельность англичане называют лаковиц обманщиками.

Шляпка у нее вдвое меньше по диаметру, 1-2,5 см. Ножка высокая, по сравнению со шляпкой, 5-8 см, но тоненькая — полмиллиметра-миллиметр. Растет там же, где и ее чуть большая сестричка. Так же может быть использована свежей для супов и жарки.

78. Колибия (денежка)

широкопластинчатая

Megacollibia platyphylla

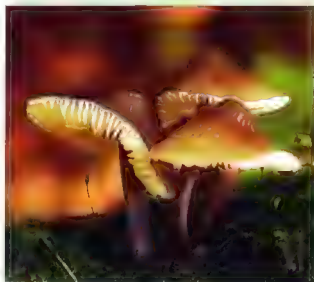


Жители Юга очень переборчивы и консервативны по отношению к новой для них еде. Тем радостнее мне было увидеть в середине 90-х годов продающиеся ведрами, крупные шляпки с широкими, до двух сантиметров, пластинками, и узнать в них свою знакомую и любимую Мегаколибию.

Она заполняет безгрибье ранней весны не каждый год. Растет по одиночке. Особенно хорошо заметна, когда кроме нее никого нет, в марте и апреле. Еще может появиться в ноябре. В мае-июне тоже можно встретить ее. Осенью — не помню, больно тесно у нас на демонстрации грибов.

Шляпка коллибии очень светлая, полупросвечивающаяся, когда мокрая; обязательно растрескивающаяся по краям до крыльчатых лопастей. Ножка — до 12-14 см высоты, жилистая, белая, поднимающаяся из многочисленных корневидных тяжей мицелия, не круглая на срезе. Запах не просто грибной, а конкретного гриба — берестянки. Съедобна и очень вкусна. Жарить так же, как и берестянку — без отваривания.

79. Мицена колпаковидная *Mycena gericulata*



Не самая маленькая из мицен, есть крошки не более сантиметра. Шляпка этого вида имеет типичную для всех мицен коническую форму. Буровато-сероватая, диаметром 4 см. Ножка высокая, до 10 см, но тонкая, не более 0,5 см в диаметре, гладкая и полая. У основания иногда заметны корневидные тяжи мицелия. Они прикрепляются к полуразложившимся остаткам веточек, разлагая их весьма успешно. В иностранной литературе все мицены приговорены быть под грифом «ядовитые», в отечественной — «несъедобны».

80. Мицена наклоненная *Mycena inclinata*



Нет, не все они наклоненные. Центральные грибки в густой кучке — прямые, а вот те, кому выпало родиться с краю, располагаются на дугообразно загнутой ножке. Шляпки небольшие, до 3-х см в диаметре, широко-колокольчатые, с зубчатым и полосчатым краем, охристо-коричневая. Ножка тоненькая — 0,2-0,5 мм, такого же цвета, как и шляпка; с возрастом темнеет. Мякоть беловатая, с запахом прогорклого масла. Несъедобна.

Очень любит поселяться в трещинах старых, упавших, но не гниющих дубов. Естественно, встретить ее можно на гребнях хребтиков, там, где сухо и тепло, с августа по ноябрь. На теле иных, кроме дуба, пород деревьев не встречается.

81. Лиофиллум ильмовый *Lyophyllum ulmarium*



И у нас, россиян, и у них, приводится размер шляпки — максимум 15-20 см, ножки — 10-15х25-3 см. В урочище Скворцова, в бассейне реки Небуг, я встретил в октябре, на стволе бука семейку из шляпок в 22-24 см. Толщина мощной, изогнутой, в виде буквы «S»,

ножки составляла 4 см. Сверху шляпка была светлой, охристо-кремовой, до цвета слоновой кости; край — белее; тонкий гименофор — тоже. От прикосновения к ножке беловатый налет на ней желтеет. Мякоть очень упругая, в ноге — волокнистая. Запах резкий, как бы сырости.

Может встречаться и одиночно, но чаще небольшими группами, как на фото, в сентябре-октябре. Пока встречал я лиофиллюм ильмовый только на буках. Литература указывает еще и на ильм, то есть берест, вяз, карагач, а также на тополь, осину и березу. Не встречал. Может быть, наш бук ему самый вкусный. Рекомендуется отваривать в течение 15 минут. Употребляют во вторых блюдах, маринованным и соленным. А попробуйте в котлетах, как трюфели или печеночницу. Если, конечно, встретите много.

82. Удемансиелла укореняющаяся *Oudemansiella radicata*

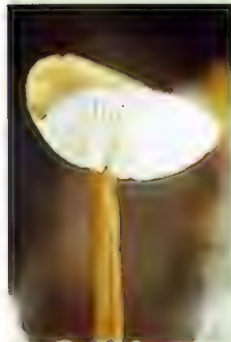


Странная, а, может быть, и нет, история случилась у меня с этим именем. Идем вниз по тропе вдоль ручья Скакуха, под горой Индюк. Показываю своим спутникам красивый — зелень с серебром — лишайник на стволе граба. Помню, что из Красной книги России, а название вдруг вылетело. «Что-то, похожее на удемансиеллу» — говорю. Сказав слово, сразу же мысленно увидел ее. На высокой, коричневатой ножке, плоская, четко круглая, светло-буроватая шляпка с двумя крупными капельками

влаги... Подумал: «что за чушь?» Июль. Жара. Высохли все грибы, а тут примерещилось — капельки!» Пошли дальше. За скальным поворотом, метров через 40, прямо с сухой тропы смотрела на меня двумя капельками только что увиденная удемансиелла. Так что телепатия, оказывается, не только между людьми случается. А имя лишайника этого оказалось совсем непохожим: Лобария легочная.

Ножка удемансиеллы укореняющейся утолщена к основанию, веретеновидна, глубоко погружена в почву и там корневище вытянуто, откуда и название. С июля по конец октября — везде, где есть над погребенными веточками почва, куда так приятно укорениться. Гриб съедобный, только шляпки.

83. Удемансиелла длинноножковая *Oudemansiella longipes* (xerula l.)



Шляпка у нее 5-8, максимум 10 см. Шершавая, серовато-охристая, иногда крапчатая, чуть светлее Удемансиеллы укореняющейся. Гименофор белый глубокий. Ножка высокая, 15-20 (25) см, с заостренным и закрученным концом, прямыми бороздками и ребрами вдоль ножки, прочная. Естественно, ножка абсолютно несъедобная. Шляпка по вкусу ничем не отличается от предыдущего вида. Может быть, только помясистее. Встречается там же и в то же время, что и Удемансиела укореняющаяся.

**84. Удемансиелла
слизистая**
Oudemansiella mucida



В молодости — четкая, слизистая, белее белого полусфера. Потом — просто выпуклая, всегда полупросвечивающаяся, с полосатым краем, часто завернута вовнутрь. Пластинки редкие, белые. Кольцо неподвижное, иногда неясное. Ножка тонкая, не более 0,8 см, к основанию слегка утолщенная и слегка буровато-серая. Чаще всего сростается по 2-4 особи в малосемейные группки. Встречается на остатках древесины бука, пихты, а на Южном склоне — дуба и граба с июня по сентябрь. О съедобности, как обычно, иностранцы — ядовит, россияне — съедобен свежий, IV категория.

**85. Рядовка
пасмурная**
Lepista nebularis



Вид шляпки такой же, как и у Рядовки масковидной. Ну, разве что край серый, не такой беловато-серый; центральный круг на половине радиуса у обоих одинаков — свинцово-серый. Четкая, геометрически точно выполненная ножка одноцветно окрашена в нейтрально-серый цвет, волокнистая, темнее шляпки. Пластинки палево-кремовые. Запах достаточно сильный. Встречается сентябре и ноябре в широколиственных лесах и по

грабниниковым перелескам на известковой почве (г. Небей). Съедобен даже в иностранных справочниках (9), если не нарваться на расстройство желудка с помощью похожей на нее Энтоломы ядовитой (*Entoloma Eulividum*). Пластинки энтоломы желтовато-розовые.

**86. Рядовка
масковидная**
Lepista personata



Летом их как будто нет. Ну, встретится один-другой выводок по светлым дубово-грабовым лесам. Но в период массового сезона, с середины сентября до конца октября, их светлые выпукло-вогнутые, буровато-серые толстые шляпки, по центру более темные мелькают повсеместно. Нижняя, открытая взору ее сторона слегка-слегка с серовато-кремовым отливом. К утолщению внизу ножки интенсивность этого отлива усиливается. Мякоть беловато-серая в шляпке и лиловая в ножке. Поселяется в смешанных лесах северного склона Главного хребта, у дорог в кольцах и рядах.

**87. Леписта (рядовка)
фиолетовая**
Lepista nuda



Почему-то так у них, грибов, заведено: если уж фиолетовый, то весь. Хоть леписта, хоть паутинник (*Cortinarins violacens*) все у них такое:

шляпки, пластинки, мякоть, ножка. Вся она крепкая и уверенная в своей фиолетовой правоте. Вкус немного сладковатый. Пластинки сдвигают свою окраску в лиловую сторону, с возрастом они могут принимать коричневатый оттенок. От так же съедобного Паутинника фиолетового отличается отсутствием какого-либо намека на кольцо. У паутинника тоже может быть мало заметно кольцо. Но стать рядовки даже «в годах» все-таки молодецкая. Край шляпки закрывают коричневато-фиолетовые пластинки. Ножка толстая, круто раздутая внизу.

Паутинник же, — какой-то мрачно-дряхлый. Распластанно-вогнутая шляпка открывает всем напоказ ржаво-буро-фиолетовые пластинки. Тонкая ножка утолщена в виде бульбочки лишь внизу. Короче говоря, больше всего напоминает истинного божка. От несъедобного паутинника, (*Cortinarius hirsutum*) тоже фиолетового, его отличает стойкое нежелание иметь его удушающий запах плесени.

Запах Рядовки фиолетовой напоминает свежее-помолотую муку. Встречается в любых лесах. На северном склоне, в Апшеронском, например, районе очень обычный и желанный гриб. У нас выпадают осени с августа по декабрь, когда они расстилаются по склонам и террасам фиолетовыми ручейками. В другие годы — ни одного. Среди моих друзей есть такие, у кого на столе Леписта фиолетовая стала любимым грибом. А у вас?

88. Чесночник большой

Marasmius allinaceus



Почему такое обидное его название? И при чем здесь маразм? “Маразмиус” переводится с греческого, как упадок. Думаю, что упадочным один из первых систематиков грибов Магнус Фриз обозвал этот род за чрезвычайную малость. Не меньше десятка видов имеют шляпку не более

одного сантиметра в диаметре, иногда всего 3-4 мм, на ножке 4-6мм. На гниющих веточках можно, присмотревшись, увидеть Чесночник веточковый (*Marasmius samaelis*), на листьях — Чесночник надлистовой (*M. epiphyllus*) и т.п. У нашего вида размер по *marasmius*’ным меркам гигантский. Размер шляпки, буроватой и полосчатой, 2-4 см, в литературе — 5, поищите! Ножка, как и у всех чесночников, больше всего похожа на лакированную проволоку от трансформатора или на разномастный конский волос. В последнем сравнении следует мысленно увеличить диаметр всего в 10 раз.

Грибочки этого рода часто имеют ножку, разукрашенную до половины в один цвет, а ниже — в значительно более темный. Ножка Чесночника большого вся коричнево-бурая, до почти черной. Длина ее 7-15 см, иногда до 20, диаметр 2-3 мм. Пластинки светлые, мякоть в шляпке белая с сильным — наступишь нечаянно — мимо не пройдешь, — запахом чеснока. Многие (а их в роду 220 видов, в бывшем СССР — 35) тоже пахнут чесноком, есть и без запаха (*Marasmius androsaceus*), есть и изменяющие своему имени, например, чесночник горный (*M. oreades*) пахнет горьким миндалем, кстати, его охристая гигроскопичная шляпка имеет диаметр до 7 см.

Еще одно название рода — русское “негниючник” — подчеркивает приятную деталь жизни и утасания ее у этих грибов. Их не берут ни червячки, ни что-либо другое, в старости они так и засыхают «на корню». В сухую погоду тоже сморщиваются и «оживают» при первом же дожде.

Съедобен и очень; в основном, как приправа. Весьма ценится на Кавказе в качестве соуса к мясным приправам. Так как при варке запах гриба теряется, советую засушить и посыпать его порошком уже готовые блюда. При сушке запах сохраняется. Одной щепотки хватит на кастрюлю, чтобы почувствовать всю прелесть этого лесного подарка.

Мало кто, разве что очень верные грибной охоте, знают, что первые осенние опять появляются ... в конце мая. В кустике, одном единственном, бывает не более десяти очень небольших «гвоздиков». Полностью грибочки эти не раскрываются, так и засыхают молодыми.

Более одной-трех встречами за весну не могу похвастаться, но появляются они каждый раз в конце весны-начале лета. Сам нахожу,

и повествуют звонки от моих знакомых. Встречи эти случаются, где угодно: на огородах за ул. Звездной, на мысе Кадош, вокруг аула Агуй-Шапсут, в бассейне реки Пшиш.

Осennie опять, конечно, знают прекрасно, что еще далеко до их времени, что надо переждать под землей, пока отшумят в августе-сентябре летние опята. Но очень уж хочется сходить на разведку на утре грибного сезона. Вот и посылают они самых смелых, которым надоело ждать...

А жители моего любимого города ждут с терпением и надеждой и спрашивают весь сентябрь:

— «Ну что, пошли?»

Начинаю рассказывать про кратереллусы, строфарию сине-зеленую...

— Да, нет: мы про наши. Опятки!

89. Опенок осенний

Armillaria mellea



Жалко мне земляков, большинству из которых даже пальцы второй руки не потребуются, если начнут считать количество известных и употребляемых ими грибов. Но преклоняюсь перед их верностью опятам и радуюсь их празднику: «Опята пошли!» Действительно, есть за что их любить. Большие, дружные, тесно обнявшиеся по 50-100 «головок» в семье-кустике. Красивые, один к одному, похожи друг на друга: светло-бурые, серожелтые или коричнево-бурые с темно-коричневыми чешуйками...

Праздник начинается со сборов за опятами, достигает апофеоза при обнаружении первой семейки и продолжается в автобусе или электричке с демонстрацией открытых корзинки и ведер, на улице к дому, на пороге дома, на кухне, на рынке. И потом долго в воспоминаниях и рассказах о грибной охоте и в планах на будущие выходы.

Растут опять на крепких, упругих, сомкнутых пучком ножках разной длины, на краю покороче, в центре или у ствола дерева — до 20-30 см. Встречаются тут же и малочисленные группы и даже поодиночке — как им надо. Снизу во время молодости гименофор закрыт пленкой, позже от нее остается светлое кольцо, под шляпкой. Мякоть в ножке съедобна у самых юных, в среднем возрасте пригодна ножка только выше кольца, в зрелом состоянии ножка жесткая и волокнистая.

Ни в одном из справочников не рекомендуется употреблять переспевшие экземпляры, те, которые оставляют на нижерасположенных шляпках белый налет спор. Однако, люди собирают их (хочется! А молодых уже нет!), продают, покупают. Попробовал. Вкусно. Безопасно. Сейчас, собирая молодые опенки для подарков и на продажу, я отдельно набираю старых для себя, на скovorодку. Запах, вкус, — что украшает этот гриб, у них проявляется ярче и пикантнее. Попробуйте!

Третью категорию по съедобности Опенок летний получил не зря, точнее, недополучил категоричности, если учитывать его популярность. Гриб все-таки переваривается с трудом. Вместо легкости, как после приёма, скажем, яичного гриба (Мухомора цезарева) или Гигрофора позднего, чувствуешь тяжесть и знаешь, что желудку придется здорово поработать. Впрочем, грибы вообще-то продукт не легкий. Детям и очень пожилым людям я бы не рекомендовал увлекаться приемом опят.

Абсолютно не согласен с Ю. Семеновым (19): «Во многих странах за рубежом считается несъедобным (очевидно из-за трудно перевариваемой мякоти или слабой ядовитости в сыром виде). Важно помнить о зарубежном опыте и хорошо проваривать опята». Чего никогда не делал и никому не советую. И никто не страдает, засыпая на чуточку прожаренный на подсолнечном масле лучок сырые, свежие, промытые в холодной воде опята. А что до опыта отравления грибами на Западе, так салаты из свежих грибов у нас почему-то не практикуются. Культура, наверное, другая.

И сколько бы ни было мнений не в пользу опят осенних, есть одно их качество, которое помнят, ждут, любят в жаренных, соленых или маринованных. Это — непередаваемый запах. И ждут его весь год, до осени.

Выбираются опять на свет Божий большими группами. И не в разброд по времени, как какие-нибудь Ложноопята серно-желтые, а массовым нашествием в определенные, только им известные сроки.

Листая упомянутый уже справочник Ю.Семенова, завидую москвичам, которым автор подарил результат своего, видимо, долгого и кропотливого труда, распределив по срокам время наступления грибных урожаев. Но, к сожалению, нам, черноморцам, эти сроки как прогноз погоды в районе вулкана Олимп на планете Марс. Грибы у нас не торопятся отколоситься. О чем-то там между собой договариваются, уступая места друг другу по долгим месяцам долгой и теплой осени. И каждая грибница знает свою очередь.

Каждый год картина прихода всплесков опять разная. Но замечу, продолжительность каждого урожая — от одной до трех недель. После старения последних кучек наступает пауза — недели. Таких чередований за осень с начала второй декады сентября до конца первой декады декабря может быть от двух до трех. Из этого на первый взгляд хаоса можно вывести все-таки одну закономерность. Если опять осенние появились в начале сентября, то впереди будет один или два выхода, и весь ноябрь и далее опять можно не ждать (1996, 1997 годы). Если грибы запоздали и первые появились только после середины октября, к радости заждавшихся их, можно посоветовать грибникам радоваться и дальше. Потому что грибы (опята) будут гулять еще долго и в декабре тоже. В 1998 году охота на них продолжалась до первых морозов 2 января. Видимо, как-то долгосрочный прогноз для опят не проблема. Решают без ошибок.

Речь идет не только о строго осенних опятах *Armillaria mella*, а и про все виды, раньше проживавшие под этим сборным именем. Это прежде всего...

В летние месяцы: август и первая половина сентября — а сентябрь у нас как раз бабье лето — тоже могут встретиться опята, их зовут просто — летние. Появляются они сначала небольшими кустиками по 2-5 (до 15 максимум) штук в группе. Иногда и одиночными высокочками. Больше стараются держаться опушек, но и на лужайки порой выбираются. Ближе всего по рисунку и по описанию к ним подходит вид опенка французского.

90. Опенок французский, летний *Armillaria gallica*



Шляпка до 8 см охристо-коричневая с сероватой желтизной, с темными чешуйками на бугорчатом центре шляпки и с белыми пупырышками ближе к краю. Край светлый, пушистый. Гименофор полунисбегающий. Ножка до 12 см высоты, булавовидно утолщена книзу, орехово-желтого цвета. Кольцо с тонким жилкованием, недолго живущее.

Ближе к осени, грибы как бы устав от одиночества или от узкого для полного общения круга, начинают собираться в стройные ряды, кружатся в хороводе (как на фото). К началу осени их могут сменить без паузы большие семьи. Но это, если присмотреться, уже другие — осенние опята.

91. Опенок зимний *Armillaria ostoyae*



Когда загородные автобусы и электрички развезут поклонников Осенних опят с корзинами, ведрами, рюкзаками, сумками и даже мешками, наступает осенняя пауза. Иногда растянутая на весь ноябрь месяц. Немудрено за этот месяц соскучиться по опятам, грибники при встрече успокаивают друг друга: «Подождите, зимние еще будут!»

И действительно — бывают. Уже не в таком изобилии как отшумевшие истинно осенние опята, но ведра два за выход набрать можно. Цвет их шляпок, как и положено растущим уже под неярким солнышком существам, значительно темнее, чем у осенних опят — красно-коричневый. Волокнистая, чаще всего несъедобная ножка, оранжевая с багровыми вертикальными призмами. Поражает ее толщина. Равномерно утолщаясь книзу, она может достигать диаметра шляпки 3-3,5 см. Вкус, запах — все те же, только чуть жестковата ткань. И на этом в семействе *Armillaria* еще не все...

92. Опенок без кольца *Armillaria tabescens*



Танцевальные движения («Шаг вперед и два назад») ученых, когда формы растительного и грибного мира получают статус вида или наоборот, они же, формы, объединяются в общий вид. Опенку без кольца не грозят. Он самостоятелен по праву, так как завел себе ножку, расширенную не к низу, как у всех *Armillaria mellea*, а под шляпкой, на нее же приспустил пластинки и отказался от ношения кольца. Цвет шляпки и мелкие чешуйки по ее полю такие же, как у Осеннего опенка. Шляпка всегда небольшая, не более 5 см.

Обитает там же, где и Опенок настоящий, под дубами и грабами с южной стороны хребтов и отвалов; иногда в тесном сожительстве со своим более известным братом. Но в отличие от него, настоящего, далеко от моря не забирается, чаще всего его можно встретить на мысе Кадош, по южному склону хр. Богатырки, над пос. Каменный Карьер; в сентябре-октябре. В редкие годы разведчики выглядывают в первую неделю июля.

По определению Е.И. Коваленко и др. (9), «Гриб съедобен, по вкусовым качествам похож на опенок осенний». По моим опросам некоторых,

отведавших его, может вызвать (а может и нет) расстройство желудка. Сам пробовал — никаких неприятностей. Может быть, именно у него проявляется избирательная реакция на отдельных грибников.

93. Микромфале вонючий *Micromphale foetidum*



Назван так за сильный запах гнилой капусты. На отмерших толстых приземленных ветвях появляются в начале осени небольшие, сантиметра два в диаметре, шляпочки. Сначала выпуклые, затем плоские волнисто-искривленные, очень тонкие и полосатые по краю. Цвет их красно-коричневый. Ножка черно-коричневая, блестящая, как бы лакированная, тонкая и волокнистая. О съедобности, конечно, говорить не приходится.

94. Энтолома свинцовая *Entoloma eulividum*



Шляпка умеренно-крупная, в среднем до 10 см, может быть и до 20. Форма ее — от правильной до вот такой вычурно-искривленной. Белая со свинцовым отливом и отблеском; иногда — с легким-легким розоватым отливом, как небо, предвещающее утреннюю зарю. Гладкая, может

быть тонко-морщинистая. Гименофор прикрыт краем шляпки, масляно-желтый, затем розоватый, извилистый. Ножка толстая, до 4 см, белая, с сероватым оттенком. Запах мучной, затем противный. У Бледной поганки, к примеру, к несчастью — приятный. И вкус прекрасный. Какой у энтоломы не знаю — не пробовал. И никому никто не посоветует. Симптомы отравления ядовитыми видами энтолом похожи на холерные: из-за потери воды с поносом появляются жажда, рвота, боли в желудке, потеря сознания. Проявляются они очень быстро — через 30-120 минут после приема ядовитой пищи. Здоровые люди возвращаются к норме через 2-6 дней, ослабленные и дети могут и не возвратиться вовсе. Так что помните о таких вот розово-пластинчатых опасностях. Среди этого злодейского рода есть и съедобная — энтолома садовая (*Entoloma clypeatum*). Цвет шляпки у нее темно-серый с коричневым или бурым оттенком, а не белый. Пластинки такие же грязно-розовые.

В большом количестве водится в степных районах Краснодарского края, по лесопосадкам. Энтолома ядовитая (*E. sinuatum*) также отмечена за Главным Кавказским хребтом в Горячключевском и Северском районах. В наших краях, кроме вот этих, описанных здесь, мне не попадались другие виды. Не будем тужить!

95. Энтолома чадаящая *Entoloma nidorosum*



Грибочек такой аккуратненький: шляпка 2-4 см, ну, от силы — 6 см, волнистая так, что сразу не поймешь выпуклая она или вогнутая. Светлая серовато-коричневая во влажное время и белесая — в сухое. Гименофор белый, потом розовеет, ибо споры, им производимые, всегда розового

цвета. Ножка стройная, сравнительно высокая, выдержанного сечения по всей длине, красивая так, что порою кажется она выточена из хорошего мрамора. Мякоть беловатая с сильным запахом.

Обитая в разнообразных лиственных лесах, частенько собирается в кольца, иногда просто мелкими группами. Слегка ядовита, может после употребления преподнести неприятности в виде гастрита.

Семейство плевротиевые *Pleurotaceae*

96. Пилолистник шефера *Lentinus schaefferi*



Средняя температура воздуха по Туапсе в январе-феврале +4,5° С, в Сочи +5,5° С, но нередко выпадают теплые до +15+18° С неделка-другая. Морозники, цикламены, подснежники и пролески оповещают весь лес о том, что пришла Ранняя Весна. Но грибы, спящие под землей до лучших дней, не поддаются на агитацию. Не все, конечно. В эти теплые, обычно февральские «окна», как называют их дачники, высеивающие в это время корнеплодные, появляются на поваленных стволах, чаще всего осины, ясеня, граба или ильма аккуратные широкие бокальчики. Изнутри они заполнены плотной упругой тканью с блюдцеобразным углублением, по открытому взору путника краю — тонкие пластинки гименофора. Размер шляпки в среднем 5 см, но в иностранных источниках дается до 20 см, цвет кремовый, желто-палевый. Поверхность шляпки и ножки войлочная до мелкочешуйчатой. Ножка коренная, палевая, внизу темнее. Мякоть достаточно толстая, крепкая. Запах грибной тот же, что и у прочих древесных грибов: трутовиков, берестянок.

**97. Пилолистник
тигровый**
Lentinus tigrinus



Шляпка небольшая, со спичечный коробок — 5 см. Красивая, во взрослом состоянии: одновременно и воронковидная с глубокой ямкой посередине или чуть смещенно, и со спущенными неровными краями; тонкомясистая, сухая. Впечатление от оригинальной раскраски такое, будто из ямки выскакивают и разбегаются по белесо-палевому полю черно-коричневые чешуйки. Ножка небольшая, 4-6 см, тонкая, до полусантиметра, тоже палевая и тоже с чешуйками. Мякоть без особого запаха. В молодом возрасте съедобен при вываривании около 25 минут (Ю.Семенов, 20).

**98. Вешенка легочная,
берестянка, карагачи,
чинарики**
Pleurotus pulmonarius



Вешенка — исконно русское название и связано оно с очень ранним появлением этих грибов. В средней полосе России случалось находить их в марте, на Черноморье — круглый год.

Названия «берестянки» и «карагачи» указывают на два вида деревьев из рода ильм: берест, он же вяз и карагач, «чинарики» — на бук. У нас они предпочитают только буки: бук на кавказских наречиях звучит как «чинара» (не путать со словом «чинар», что по-армянски означает «платан»). Вырастают грибы в виде мягких «ушек» у нас, на Побережье в лю-

бое время года. При теплых зимах не прекращают свои посещения нашей кухни. При суровых — находят теплые «окна», и успевают вырасти за неделю. Пластинка гриба может быть окрашена сверху в широкий спектр цветов: серо-стальной, серый с голубоватым отливом в молодости; палевый, бежевый, буровато-серый с фиолетовым отливом — в зрелом состоянии; светлый, даже чуть желтоватый — в пожилом возрасте. Пластинка белая или слегка сероватая. Ножки нет, пластинки практически сидят на утолщенной мясистой задней точке.

Разгар сезона, когда с одного поваленного бурею или брошенного заготовителями букового дерева можно собрать сколько угодно, сколько донесешь, приходится на теплое время года. Помню, в экспедиции по обследованию будущего Сочинского Национального парка в июле 1984 года, в верховьях ручья Удачный, под горой Ауэль перед приготовлением обеда говорили дежурному: «Нарви два квадратных метра». Бревнышко имело, как и все в этих девственных лесах на 1000 метров над уровнем моря, 160 см в диаметре и метров 60 в длину. За три недели мы его так и не объели.

Вешенки мы не отвариваем, моем, режем и на сковородку. Впрочем, в сыром виде их есть не рекомендуется. Белковый токсин, содержащийся в берестянках и могущий вызывать гемолиз крови, полностью разрушается при воздействии температуры 70° С, то есть при отваривании или жарке. Русскому человеку употребление грибов в сыром виде, понятно, не грозит, а вот консервировать их методом холодного соления, конечно же, не стоит.

**99. Вешенка
устричная**
Pleurotus ostreaceus.



Именно этот вид наиболее широко распространен в России. Именно устричная вешенка, (*Ostrea* — один из видов моллюсков), выращивается в промышленных объемах во многих странах, в России в том числе. Шляпка

Вешенки устричной всеообразная, значительно мясистее Вешенки легочной. Цвет ее — с обязательным присутствием сиреневого, фиолетового или стального оттенков. Так же предпочитает буки другим деревьям. Особенно хороши ее экземпляры, до 25 см в диаметре, были в 2002 году по бучникам всей долины реки Магеста, начиная от дома отдыха «Зеленая роща». Самое приятное, что случилось это нашествие в конце февраля-начале марта.

100. Вешенка сухая *Plerotus dryinus*



Эта вешенка совсем не похожа на устричную. Тело ее мягкое, сверху пушистое, слегка бежевое; производит впечатление полновесности, упитанности и уверенности в себе. Гименофор — желтоватый, теплый. Ножка очень короткая и толстая, с кольцеобразными остатками пленчатого покрывала или без оных. Может встретиться влажным летом, но чаще — в октябре-ноябре. Поселяется только на дубах и всегда строго с северной стороны, даже если погода держится прохладная. Запах грибной. Скорее всего съедобна, но редка — жалко собирать на еду.

Семейство мухоморовые *Amanitaceae*

101. Мухомор цезарев,

яичник

Amanita caesarea

Сначала попросим слова у автора прекрасной и очень нужной (рисовалась ею и в Туапсинском районе) книги «Грибы» Марии Сергеевой: «Жители поселков в окрестностях Сочи и Туапсе, где мне посчастливилось видеть этот гриб и зарисовать его с натуры, не ведая ни о Красной Книге, ни о царском происхождении, сковородками поедают вкусный гриб, как ели его их деды и прадеды. У них широко раскрывались глаза от удивления, когда они узнавали о том, что гриб подавался к столу римских императоров, а сейчас стал редким, охраняемым. Как можно назвать редким гриб, если чуть не под каждым дубом можно собирать лукошко?».

Да, да, принадлежит к роду Аманита вместе с такими коварными родственниками как мухоморы и Бледная поганка, но изумительно вкусный и, безусловно, съедобный гриб. По вкусовым качествам не уступает, а даже превосходит Белый гриб. Первая категория недостаточна для оценки его гастрономических данных, поэтому кое-где специально для Цезарского гриба выделяют категорию высшую. Местное название «яичник» обязано форме молодого гриба. Если сделать срез яичника, то в обрамлении белой мякоти общего покрывала (белок) откроется нежный оранжевый гриб (желток). С возрастом покрывало разрывается, и гриб принимает типично мухоморовый облик.

Еще нераскрывшееся овальное яйцо может достигать размеров 12х8 см, раскрывшаяся и распростертая шляпка — 23 см в диаметре (личные наблюдения). Пластинки золотисто-желтые. Ножка до 20 см длиной и 3 см в диаметре внизу, как и положено мухоморовой породе в булавовидном утолщении. Старее шляпка не сорванного вовремя гриба, начиная от края. Отломав кусочек и понохав, сразу поймешь, стоит ли брать его. Начинаящий разлагаться гриб пахнет не так, как ядерный яичник — вкусно-вкусно, а немного тухлятинкой, пропавшим мясом.



Мухомор цезарев, яичник

Читая и перечитывая «Третью охоту» и «По грибы» В.Солоухина, хочется к его фразе: «...Сначала высушенные, а потом соответствующим образом вареные, белые грибы вкуснее всего на свете...», — сделать небольшое добавление: «...Если бы Природа не создала такое чудо, как Цезарев гриб...» Один-два нераскрытых шарика яичника дают прекрасный бульон по цвету — золотисто-куриный, по вкусу — ничему не уступающий, а все превосходящий.

Яичник включен в Красную книгу СССР. Водится лишь на Кавказе, в Крыму, на юге Карпат, в Прибалтике и на Дальнем Востоке. Гриб достаточно теплолюбив. Встречается на востоке Северной Америки, на Средиземноморском побережье Африки, в Европе, Индии. В Китае шляпка цезарского гриба белого цвета. Форма дальневосточного цезарского гриба отклоняется еще дальше: вольва изнутри желтого цвета, а внутри ее имеется желтый стаканчик до трех сантиметров высоты. И эти формы имеют такой же чудный вкус.

Но чтобы яичник не слишком задавался своей уникальностью, среди мухоморов есть еще один заведомо съедобный гриб:

102. Мухомор краснеющий *Amanita rubescens*



Мухомор как, мухомор — все родовые признаки налицо: форма шляпки — на всех этапах развития пушистые ошметки общего покрытия хаотично разбросаны по шляпке, колечко в виде полурваной лубочки, клубнеобразное утолщение на нижнем конце ножки. Спутать его с ядовитыми мухоморами сложно: это единственный вид, активно

розовеющий на изломе, в срезе. Ножка, особенно в нижней части, при разрушении расслаивается на волокна и краснеет. Мякоть остальных представителей этого рода остается белой.

Внешне похож на него Мухомор пантерный, если смотреть только на шляпку. Они могут временами и местами выдаться одинакового грязно-бурого цвета, только бородавки у пантерного правильнее, аккуратнее и красивее, чем у Мухомора краснеющего. Мякоть у обоих белая, но у Мухомора пантерного — с неприятным запахом, у краснеющего — без никакого. Как уже было сказано, и мякоть, и пластины, и ножки — все у краснеющего мухомора активно краснеет, у ядовитого пантерного — все остается белым.

Мухомор краснеющий — хороший, съедобный гриб. У англичан и французов отмечен двумя крестами “++”: то-то между третьей и четвертой категориями по нашей четырехбалльной шкале. Готовить, разумеется, без отваривания. Вкус жаренного — приятный, нежный, немного сладковатый. Жесткая кожа легко снимается пальцами от края к центру.

Не ручаюсь за другие районы, но в нашем, Туапсинском, и соседних, Адлеровском и Лазаревском, в первой половине грибного сезона, с мая по сентябрь, в любом уголке бывают такие нашествия, что кажется — есть Мухомор розовеющий и... немного других грибов. Широко распространен по всем континентам, кроме Австралии.

А вот кого действительно мало в Туапсинском районе, и многие местные грибники его никогда не видели, так это Мухомор красный.

103. Мухомор красный *Amanita muscaria*

Каждый россиянин знаком с ним с самого-самого раннего детства, если он листал в детстве детские книжки. Мухомор в них именно этого вида. Темно-оранжево-красный, очень яркий, с красивыми белыми чешуйками; на очень правильной, утолщенной внизу, белой ножке с белым кольцом. Празднично разукрашенный, этот красавец поистине освещает сумрак елового и пихтового леса по истокам Малой Лабы, Белой, Пшехи, Курджипса, я привык любоваться им. Тем радостнее

было увидеть вспыхнувший огонек его шляпки на северном склоне горы Семиглавой, в истоках реки Караковского. Можно встретить его и по истокам рек Пшиша Малого и Большого, Гогопс, Псекупс и обязательно — в буково-пихтовом лесу с июня по сентябрь.

Не самый опасный из рода *Amanita*. Бледная поганка, Мухомор белый и весенний, Мухомор воюющий — смертельно ядовитые грибы. Этот просто ядовит. Алкалоид мускарин имеет содержание в нем 0,0002 от массы свежих грибов, то есть смертельная доза — 300-500 мг содержится в 1,5-2,5 кг Мухомора красного. Для сравнения, такое же количество мускарина содержится в 50-80 г. волоконницы Питуйяра.

Галлюциногенные свойства этого гриба использовались шаманами северных народов для вызывания у прихожан состояния экстаза, галлюцинаций. В древней Скандинавии специальные отряды воинов перед боем съедали по кусочку красного мухомора и запивали напитком из него. В бою они рубились с бешеной яростью, не чувствуя боли и ударов оружия врага.

Водный настой применяется для изведения мух, отсюда название всего рода. В народной медицине от отложения солей и суставных заболеваний применяется мазь, полученная из шляпок Мухомора красного, заключенных в закрытый сосуд и выдержанных в компостной яме в течение месяца.

104. Мухомор пантерный *Amanita pantherina*

Разукрашен не так ярко, но так же броско и выразительно. Белые осколки на шляпке однородны и расположены аккуратно концентрическими кругами. Молоденькие шарики тоже изящны и фотогеничны, скорее, даже просятся на полубытую черно-белую пленку. Вольва вокруг расширенного основания ножки — в виде белых колец. Мякоть хрупкая, с неприятным запахом. И хорошо, что с не приятным — гриб ядовит. Так же используют для уничтожения мушиного племени его водный настой.

В главном каталоге грибов Европы его профессиональные способности отравителя оценены на порядок выше, чем у Мухомора красного. Галлюциногенными свойствами обладает в той же мере, но с возможностью покайфовать последний раз в жизни.



Мухомор красный



Мухомор пантерный

**105. Мухомор
лимонно-желтый**
Amanita citrina



Он же называется Мухомор поганковидный из-за сходства с бледной поганкой. Действительно, по внешнему виду похожи. Не каждый грибник может (и станет) заглядывать в основание ножки, чтобы узнать, приросла ли к ней вольва (у *A. citrina*) или свободна (у *A. phalloides*)

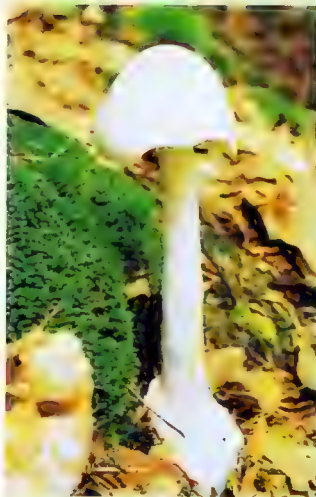
Запомните на всякий случай простое отличие: шелковистая шляпка Бледной поганки не несет на себе никаких остатков покрывала, на поверхности рассматриваемого вида разбросаны крупные приросшие хлопья и лоскуты светло-коричневого цвета на общем фоне, где главной составляющей окраски является лимонный цвет (название вида). У Бледной же поганки обязательно присутствие зеленого цвета.

Запах неприятный; если и картофельный, то гнилой картошки.

Рассуждения авторов, отечественных и зарубежных, имеют очень широкий диапазон мнений о ядовитости этого гриба: от несъедобного или слабо ядовитого до сильно ядовитого — но все едины в том, что гриб этот — не для еды. Как и большинство ядовитых мухоморов, появляется в теплое время, с июня по октябрь; понемногу и везде.

**106. Мухомор белый,
вонючий**

Amanita virosa



Шляпка молочно-белого цвета, может быть слегка грязновата, но без особых хлопьев — гладкая, шелковистая, с бугорком в центре. Ножка волокнистая, с продольными хлопьевидными чешуйками. Кольцо белое, часто исчезающее. Вольва мешковидная, белая. Мякоть с неприятным запахом, ломкая, белая. Похож на мухомор весенний — *A. Verna*. Оба смертельно ядовитые грибы! Так же, как и у Бледной поганки, яд не уничтожается никакими ухищрениями. Содержанис фаллоидина и амани-тина тоже позволяет одной шляпке гриба довести горе-едока до печаль-ного исхода. Меньшее количество сообщений о смертельных случаях, связанных с Мухоморами весенним и белым по сравнению с Бледной поганкой, мне кажется, объясняется меньшей встречаемостью, меньшим сроком выхода (май-июнь), и как следствие — меньшей известностью.

Но жизнь каждого человека — уникальный случай во Вселенной. Шагать по ней надо с головой. По ее полочкам полезно разложить от-веты на вопросы жизни: Куда идти? С кем? Зачем? Что нести с собой? Что выбрасывать? Что есть и сколько, а что игнорировать?

**107. Мухомор
ежеголовый,
чешуйчатый,
толстяк**

*Amanita
echinocephala*



Красив, черт! Геометрически выверенная шляпка диаметром до 20 см на мощной еще и утолщенной ножке. Шляпка сначала белая, затем мы-шино-желтовато-сероватого цвета с пирамидальными чешуйками, особенно густыми в центре шляпки. Кольцо и юбочка под ней изящны. Клубень и ножка тоже покрыты бородавками. Густорасположенные светлые пластин-ки могут иметь бирюзовый, зеленоватый или желтоватый оттенки. Запах весьма неприятный, будто мифической преисподней. Скорее всего, ядовит. Но — редок.

**108. Мухомор
яйцевидный**

Amanita ovoidea



В самом конце ноября сосед грибник Слава Гаврилов принес с мыса Кадош странный гриб. Массивная уверенная толстая шляпка диаметром больше 20 см, толстая ножка — 6 см сверху и 8 см внизу в клубневидном

утолщении, украшенной розоватой вольвой с зубцами, будто вырезанными из толстого чуть охристого картона. Все остальное: поверхность шляпки пластинка, ножка, — белые и чуточку пушистые. Запах непонятный, но — иначе не скажешь — подозрительный. Оказалось, после консультации в Питерском БИНе — не зря: мухомор, однако.

109. Бледная поганка

Amanita phalloides



Врага лучше знать в лицо. И чем лучше, тем безопаснее.

Облик типично мухоморный. Но в том-то и все коварство, не яркий, не броский, а как бы затаившийся. Среднего размера; шляпка 5-10 (13) см, цвет не яркий, тускловатый, с шелковистым отливом, зеленый и оливковый и смеси их с бурым и охряным. Впрочем, цвет может быть и скромненьким светлым желтовато-охристым (фото). Шляпка чистая, без хлопьев и бородавок. Кольцо — четкая юбочка, а может и исчезнуть, оставив слабый след. Не очень толстая ножка, расширенная на нижнем конце, заключена в белый мешочек — вольву. На ножке муаровый узор в виде зеленоватых полосочек. Споры и споровый порошок — белые.

Пишется: мякоть без особого запаха. Коварство ее, однако, не ограничивается незаметностью внешнего вида. Запах все-таки есть. Слабый, но ... приятный. Как и вкус. Оба — и запах, и вкус — напоминают самый вкусный гриб из всех грибов — Ячник (*Amanita caesarea*).

Бледная поганка — смертельно ядовитый гриб! Вместе с товарищами по оружию Мухоморами весенним и воночным дают 90-95% всех смертных случаев, вызванных отравлениями грибами.

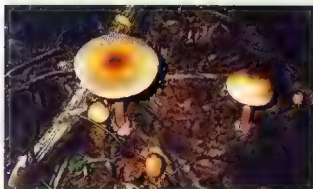
Коварный отравитель: латентный (скрытый) период — от 12 до 48 часов, а поражение аманитином и фаллоидином печени начинается через

30 минут после приема поганки в пищу, никак не проявляясь внешне. Даже наоборот, в течение этих роковых часов (12-48), появляется не испытываемый ранее прилив сил, энергии, радости жизни. Например, человек вдруг обнаруживает, что может (а никогда не мог раньше) подтянуться на одной руке. Затем внезапно, но не ранее, чем через 12 часов, начинается безудержный понос. Появляется слабость, апатия. В течение последующих 3-5 суток состояние больного ухудшается. Теряется голос. Сначала поле зрения сужается в небольшой кружочек, потом исчезает и он. Остаются только странные, черно-красные, или, может быть, иные, у каждого свои, бегущие днем и ночью узоры. Остается только слух, но звуки приходят приглушенными, будто издалека. Сознание очень четкое с мучительным пониманием безнадежности. В любом случае, на шестой день происходит улучшение состояния, даже если на следующий, седьмой день, наступит летальный исход. Но если лечение начато не позднее явных признаков отравления, с использованием переливания крови или кровозаменителей, и если изначально здоровье отравленного было безупречным, то после преодоления кризиса на 7-8 день можно надеяться на благоприятный исход. На полное восстановление уходит еще месяц-полтора.

Бледная поганка встречается там же и в те же сроки, где и Белый гриб. Не ведаю, с чего это у нее такая любовь к своему антиподу, но это именно так. Те же мшистые подушки между кустами азалии под сенью скальных и пушистых дубов или бучники на северных склонах. Те же сроки, с конца мая по ноябрь. Оба гриба могут выпрыгнуть в теплый декабрьский денек. Может быть, вы догадаетесь, зачем это она, Бледная поганка, так?

ПОПЛАВКИ долгое время относились к роду АМАНИТА. Внешне, особенно издали, они очень похожи: размером, статью, основанием ножки, выходящей из мешковидной вольвы. Но есть четкие признаки, позволяющие надежно отличить эти съедобные грибы от рода *amanita*. Край шляпки у поплавок рубчатно-полосчатый, и самый верный признак — они не пользуются частным покрывалом в своем развитии; соответственно, на ножке никогда нет кольца. Ножка, хотя и утолщена внизу, тонкая, полая, хрупкая. Сейчас поплавки выделены в самостоятельный род.

**110. Поплавок
желтовато-бурый**
Amanitopsis fulva



В молодости — мягкий, блестящий горшочек. Затем шляпка становится плоской, с маленькой выпуклостью по центру. Центр с крошечным бугорком по середине занимает $\frac{1}{3}$ радиуса шляпки, столько же — кольцо вокруг него и зона краевых лучей. Центр, как и у всех поплавок, окрашен значительно темнее, в веселый желто-бурый цвет. Кольцо этой же окраски, но светлее.

Пригодны для сбора молодые, нераскрывшиеся шляпки: больно хрупкий гриб, сложно донести. Средних вкусовых качеств, используется во всех видах. На Западе два поплавка отмечены знаком качества “++”, этот и Поплавок серый (*A. vaginata*). У нас о последнем тоже сказано, что он самый большой и вкусный поплавок. Размер шляпки поплавка серого до 15 см. Свой сезон Поплавок растягивает до сентября.

**111. Поплавок
золотистый**
Amanitopsis inaurata
(=*a. Ceciliae*)



У взрослых поплавок шляпка обычно голая, но на первых порах развития на ней иногда сохраняются довольно большие куски общего пок-

рывала. Дольше всех такие лохматые хлопьевидные остатки украшают именно золотистую шляпку. Рубчики по краю выражены меньше, чем у двух предыдущих видов. Ножка, наоборот, потолще, до 2,5 см в диаметре. Поверхность ножки покрыта белыми чешуйками, как снежинками. Мешочек у основания ножки не такой обширный — просто место прикрепления общего покрывала. Указания на съедобные свойства мне не попадались на глаза. Говорят, съедобен, только рекомендуют снять кожицу перед приготовлением. Осенний гриб, август-октябрь — и не часто.

**112. Вольвариелла
шелковистая
(атласная)**
*Volvariella
bombycina*



Шляпа — широкий, четкий конус, как головной убор вьетнамских рисоводов; но конечно, поменьше — 8-13, редко до 20 см. Поверхность шелковистая, не чисто белая, с возрастом вообще становится буровой, радиально-волокнистой. Пластинки очень тонкие, беловатые, потом — тускло-розовые. Споры тоже розовые. Ножка прямая, волокнистая, очень белая, расширена равномерно сверху вниз. Клубенок внизу небольшой. Частного покрывала нет, поэтому нет и никакого кольца на ножке. Вольва свободно расширена, разделенна на отдельные лопасти, представительна настолько, что род назван именно по этому признаку.

Вольвариелла — теплолюбивый гриб, поэтому обитает в странах Юго-Восточной Азии. Там ее любят и несколько видов разводят на рисовой

солومه. У нас, на Побережье, тоже тянется к теплу. Появляется в июле, исчезает с поля зрения в сентябре. Поселяется на стволах пораженных деревьев, в дуплах, на погребенных сучьях, поближе к морю или на южных склонах. Любит и компостные кучи на огородах, опилки. В пищу идут шляпки, ножки очень резиновые. Перед варкой и жареньем рекомендуется отварить со сливом отвара. Четвертая категория, и никак не выше.

На окультуренных землях (дачи, сады, огороды, поля) может встретиться еще один вид — Вольвариелла красивая — *Volvariella speciosa*... Шляпка ее раскрывается до распростертого состояния, пластинки более ярко-розово окрашены. Во взрослом состоянии могут быть даже мясочными. Так же съедобна.

113. Плаутей олений *Pluteus cervinus*



Шляпка равномерно окрашена в серо-коричневый цвет, в центре может случиться, потемнее. Пластинки белые, затем розовые до красных от спор. На периферии могут иметь черно-бурый край. Споровый порошок розовый. Ножка тонкая, до одного сантиметра в диаметре, плотная, волокнистая, сероватая с бурыми черточками.

Его охотно поедают лоси и олени, выкапывая из-под снега (отсюда и видовое название). Растет на полусгнивших стволах деревьев различных пород: ильма, осины, ольхи. Может выходить в засушливое время года. Поэтому вместе с колибией и удемансиеллой встречается с июня-июля до конца октября. Мякоть в шляпке нормальной консистенции, в ножке твердовата, с едва уловимым запахом редиски; пригодна для жаркого, в солениях, маринадах.

114. Поплавок серебристый *Amanitopsis mairei* (= *am. Argentea*)



В юном возрасте вместо шляпки — крутленький шарик, потом гриб раскрывается и становится плоским с сохранением в центре бугорка, более темного, чем вся серебристо-серая пластинка. Поверхность ее гладкая, по краю на треть радиуса насквозь просматриваются просвечивающиеся радиальные полоски — места прикрепления снизу пластинок.

Пластинки белые. Ножка изящная высокая до 20 см и тонкая — не более 1,5 см. В нижней части ее — красивый муаровый узор, серебристо-бело-серый. У самой земли или нередко в почве ножка утолщена клубневидно. Как и все поплавки, Поплавок серебристый съедобен, IV категория. Собирать следует молодые нераскрывшиеся и следовательно не превращающиеся в труху при переносе экземпляры.

Семейство агариковые *Agaricaceae*

115. Гриб-зонтик пестрый *Macrolepiota procera*



Крупный — до 45 см ростом, уверенный в себе гриб. Шляпка у молодого гриба яйцевидная, на взгляд тепло-пушистая, так и хочется потрогать. Потом через колокольчиковую превращается в самый настоящий, почти плоский, зонтик до 32 см в четком диаметре, с бугорком посередине, светло-серый с коричневыми чешуйками. Ножка идеально прямая, полая, беловато-бурая, затем бурая. Частное покрывало в виде широкого кольца, свободно передвигающегося по ножке. Мякоть белая, нежная, сладкая на вкус, с возрастом становится ватообразной.

Съедобен во всех видах: употребляются молодые шляпки обязательно без предварительной обработки: иначе это будет совершенно несъедобная кисельная чепуха. Лучше всего обжаривать обваленную в муке шляпку (разрезать не надо, как раз размер сковородки). Можно обвалить и в сухарях, и в яйце. Напоминает вкус птичьего мяса. Можно также сушить его для приготовления грибного порошка. Некоторых, меня, например, слегка смущает сладкая составляющая его вкуса.

Встречается довольно обильно по осветленным лесам, опушкам, пе-

релескам, лесным полянам. Я не встречал его массовых выбросов до сентября, единственный раз 12 августа. А вот в декабре хотя бы один-два всегда встретятся.

116. Гриб-зонтик сосцевидный *Macrolepiota mastoidea*



Как будто ничем не отличается от предыдущего вида, кроме явного бугорка в центре шляпки, напоминающего грудь совсем юной девушки. Шляпка небольшая, от 8 до 12 (15) см, беловатая. Бугорок, окруженный концентрическими кругами буроватых чешуек, окрашен в веселый оранжевый цвет. Пластинки частые, от беловатых до кремовых. Ножка изящная, очень тонкая, до 0,5 см сверху, но крепкая, волокнистая, иногда изогнутая. Кольцо узенькое, хрупкое, быстро исчезающее. Мякоть белая с кисловатым, неприятным запахом чего-то прокисшего. Англичанам он напоминает сернистый газ. Несъедобный гриб; по иностранным данным — ядовит. Встречается в лесах различного типа с июля по конец октября.

**117. Лепиота (зонтик)
гребенчатая**
Lepiota cristata



Шляпка до 4 см в центре, ее буторок на $1/4$ радиуса, коричневатого цвета с красноватым оттенком. Вокруг него, затихая, круги чешуек упомянутого цвета разбегаются по светлому палевому фону. Беловатый не частый гименофор. Искривленная, тонкая, в 0,4 см ножка усиливает буроватый оттенок книзу. Кольцо хрупкое, белое, быстро исчезающее. Запах сильный, кислый, неприятный; очень сдается, что предупреждает о ядовитости гриба.

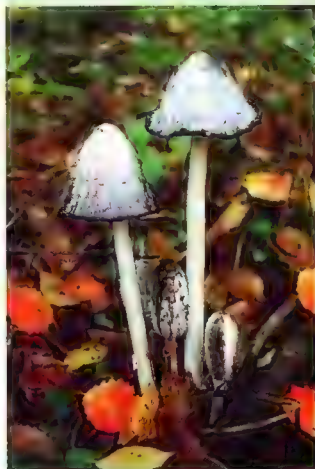
**118. Эхинодерма
мелко-шероховатая**
Echinoderma asperum



На почти плоской, до 12 см в диаметре, шляпке по светло-охристому фону разбросаны хаотично темно-бурые точки-чешуйки. Гименофор белый, пластинки очень частые. Ножка до 12x1,5 см, утолщена книзу того же цвета, что и шляпка, на утолщении цвет плотнее. Кольцо обширное, мембрановидное с изрезанным ажурным краем. Запах сильный, напоминает запах *Lepiota cristata*. По иностранным источникам гриб — ядовит.

Семейство навозниковые
Coprinaceae

119. Навозник белый
Coprinus comatus



Очень интересный гриб во всех аспектах. По форме и цвету: сначала это белое, лохматое яйцо, потом по раскрытии его и сбрасывании покрывала шляпка, 5-12 см в диаметре, становится колокольчатой с лохматыми шелковистыми чешуйками; по-английски называется очень образно — “Парик адвоката”. Очень быстро край шляпки начинает заворачиваться, радиально расслаиваясь, чернеет. Чернота распространяется на всю шляпку, включая пластинки. Саморазлагаясь, черная слизь стекает каплями на траву. Именно на траву, чтобы, попавши с нею в желудочно-кишечный тракт коровы, пройти «яровизацию» и распространиться по маршрутам, обильно снабженным любимой едой для грибов — коровьим навозом.

Грибы ведь эти относятся к копрофитам (копра — навоз). Поэтому и селятся они по лугам, пастбищам, на газонах, обочинах дорог, свалках.

Кроме уникальности такого способа распространения гриб первенствует по энергии размножения: в одном только экземпляре этого гриба содержится от 5 до 15 миллиардов (!) спор. Прибавьте сюда ту стремительность, с которой он производит свое спорообразование. От появления крошечного мохнатого яичка до голой, как бы обгоревшей ножки, с которой полностью стекла грибная масса, у мелких копринусов проходит всего одна ночь, не более 12 часов. *S.comatus* укладывается в 48 часов.

Еще одно английское название «лохматая чернильная шапочка» связано еще с одной уникальностью, криминалистической: суспензия из спор с гуммиарабиком и другими веществами используется не только для приготовления туши и ретуши для рисования, но и для чернил. Подделать, скажем, подпись, сделанную ими, можно по форме, но подлинность такой подписи или рисунка очень легко установить по наличию в них спор гриба. Причем, именно того вида, который пожелал выбрать автор. А видов в роду *Coprinus* около 200, так что возможность подделки подписи под особо важными документами полностью исключается.

Грибы заведомо съедобны, но условно. Собираются на жаркое в молодом нераскрытом возрасте, без ножек: они жестки. Мякоть у гриба белая, мясистая, сладкая на вкус. Но ... очередной аспект — антиалкогольный: съедобен для нормальных людей. Тех же, кто на днях употреблял спиртное, или, что еще страшнее, решил покушать грибочков под водочку, ждут довольно суровые неприятности. Дело в том, что содержащийся в навозниках токсин тетраэтилгуанидинсульфат не растворяется в воде и проходит транзитом через желудочно-кишечный тракт человека. Но — отлично растворяется в спирте, и достаточно даже малых доз спиртного, чтобы поднялась температура, участился пульс, лицо и другие части тела приобрели фиолетово-красный цвет, расстроился желудок, появилась ломота и боль в суставах. Симптомы этого временного отравления скоро проходят, но ...

за-по-ми-на-ют-ся!

Может появиться в августе. Больше всего его явлений в октябре; при теплой осени переползает и в ноябрь. Для развития требует температуры почвы не ниже 10° С.

120. Навозник серый *Coprinus atramentarius*



Шляпка поменьше, чем у Навозника белого, 4-7 см, серая или буровато-серая, полосатая, кольцо на ножке едва заметно. Все особенности развития, размножения, расселении те же, что и у предыдущего вида. Также съедобен. Но с более строгим условием насчет алкоголя. Именно этот вид служит сырьем для приготовления противоялкогольной вытяжки.

Суровое (по выдерживаемой температуре до -2° С) отличие также в сроках существования. Может быть обнаружен в течение круглого года. Например, 9 января 1997 года под Канжанскими скалами (село Терзиян) я нашел между пятен снега два больших выводка — тесно прижавшиеся друг к другу колонии по 10-15 грибов.

121. Навозник крошащийся, навозник мерцающий *Coprinus micaceus*



Шляпка еще меньше, чем у предыдущего вида, размером 2-4 см. Так как при уменьшении поперечника в 3 раза объем уменьшается в 27 раз, то

жизненного пространства и пищи маленьким хватает на большее количество участников. Поэтому, если самый крупный Навозник белый растет одиночно, ну, разве, иногда по двое рядышком; а серый — небольшими группками, то Навозник мерцающий уже колонией в сотню-другую экземпляров, протяженностью иногда на метр.

Шляпка — колокольчатая, покрытая блестящими чешуйками: они и мерцают, или искрят, как вам угодно. Мякоть белая или палевая, очень хрупкая. Гриб быстро созревает, и собирать его надо только на выходе из леса, чтобы через час-два, но не более трех, начать переработку на кухне. Помните, через 3-4 часа после сбора эти грибы начинают портиться и могут вызвать отравление.

На Западе Навозник крошачьих считается деликатесным грибом. Используют его в жаренном и, — особенно хорош он в тушеном виде.

122. Навозник рассеянный *Coprinus disseminatus*

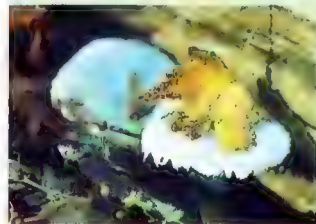


Шляпка совсем маленькая, 0,8-2 см, от беловато-пепельной до серой. Ножка, в сравнении со шляпкой, длинная 3-6 см, но тонкая — 0,2 см; и хрупкая. Встречается повсеместно между пней, по валежу большими, по несколько сотен экземпляров, скоплениями. Иногда разлагающиеся бревна целиком покрываются мелкими беловатыми горошинками. Расплывается не так явно, как самый старший брат.

Найти его можно в течение сезона, с мая по октябрь. По иностранным сведениям, не съедобен. Мне кажется, что из-за еще большей скорости порчи при транспортировке.

Семейство строфариевые *Strophariaceae*

123. Строфария сине-зеленая *Stropharia aeruginosa*



Практически неизвестный для наших грибников гриб. Предубеждение к этому, очень вкусному грибу возникло, по-видимому, из-за чрезмерно яркой, отпугивающей окраски шляпки: «цвет какой-то.....ядовитый», и слизисто-клейкой ее поверхности. А может быть, у читающих грибников от отношения к семейству строфариевых: там же «ложные опята».

Шляпки сине-зеленые или зеленовато-голубые, видимые издали, хотя гриб и невелик — 3-7 см. С возрастом тускнеют, бугорок по центру становится бурым пятном. Пластинки у взрослых грибов нежного лилового цвета с буроватым оттенком. Очень запоминающийся цвет. Сбрав один раз, этот гриб уже не спутаешь ни с чем. Ножка с колечком, полая, твердая.

Любит поселяться на завалах бревен, в поймах горных ручьев и на гниющих веточках, погребенных под листьями по мочажинам. Никогда не встречал ее прекрасной шляпки раньше 2-3 сентября. Разгар, если можно считать разгаром добычу в несколько десятков экземпляров, приходится на период с 11 по 20 октября.

Вкус необыкновенный, особенно с жареной картошкой. Большой поклон художнице, а ныне и грибному писателю, Марии Сергеевой за то, что научила мою семью, а мы — всех друзей, не проходить мимо этого чуда.

В США и Западной Европе ее печатают под знаком черепа со скрепленными костями. По-английски и называется то она, бедняжка, Verdigris

toadstool, то есть “поганка цвета ярь медянка”. Россиянин Ф.Федоров предлагает перед употреблением отваривать; Ю.Семенов и М.Сергеева — еще и снять шкурку, «а то вале блюдо будет «сопливым».

**124. Строфария
морщинисто-
кольцевая,
кольцевик**
*Stropharia
rugosoanulata*



На Черноморском Побережье также неизвестный гриб. Но в России... Да что там в России? На всех континентах он очень популярен, используется для выращивания на приусадебных участках и промышленно. У нас в стране — тоже, например, в Санкт-Петербурге.

В «диком» виде гриб имеет бордовую, до желто-коричневой, большую, до 15 (30) см, шляпку на крепкой, 2-4 см толщиной, до 20 см высотой ножке. Гименофор меняется с возрастом от серо-голубого до темно-фиолетово-серого. На ножке красивое двойное кольцо, очень долго сохраняющееся. Отсюда и название. Выращивают его по всему свету в пленочных теплицах, в подвальных помещениях, на грядках в открытом грунте. Субстратом служит солома озимых, пшеницы и ржи. В южных районах — измельченные стебли кукурузы, коистра. Если в природе этот гриб достигает 150 граммов массы, то в домашнем комфорте сорт «желтый гигант» — одного килограмма. Из наших лесов часто выбирается на кучи опилок. Съедобен, разумеется. Впрочем, в США считается ядовитым, что неудивительно — у них много чего считается через наоборот.

**125. Чешуйчатка
золотистая**
Pholiota aurivella



Шляпка яркая, ржаво-желтого цвета; сферическая с коричневыми чешуйками. Шляпка может достигать, по всем справочникам, 18 см, но... не достигает и половины того, потому что растут скученно, продольными рядами вдоль лежащих стволов или треугольными, очень тесными скоплениями на вертикальных стволах, в основном буков, в течение всего сезона.

На Дальнем Востоке этот гриб называется «ивняк» и широко употребляется во всех видах: соленым, маринованным, свежим, правда, после отваривания. На Дальнем Востоке, к слову сказать, папоротник орляк заготавливают бочками, и в любом кафе подают к столу в виде гарнира. У нас же, на Побережье, орляка не меньше, чем на Дальнем Востоке. Чешуйчатка золотистой — тоже, но она так же игнорируется, как и большинство съедобных растений и грибов. Грустно, земляки.

**126. Чешуйчатка
ворсистая**
Pholiota squarros



Шляпка довольно мясистая с подвернутым краем, полушаровидная, позже выпуклая с густым покровом из заостренных чешуек. Кольцо четкое.

Ножка ниже кольца также покрыта густым одеянием чешуек. Пластинки по жизни изменяют окраску от желтоватых через оливковые до бурых. Мякоть плотная, желтовато-кремовая с редичным запахом и вкусом.

Растет на стволах как лиственных, так и хвойных деревьев. Встречается реже, чем ее гладкая и заведомо съедобная сестра по роду — Чешуйчатка золотистая — *Ph. Aurivella*. Большая часть справочной литературы определяет ее как несъедобный гриб, но некоторые, например Ю.Семенов, рекомендуют отварить 20 минут, затем использовать во вторых блюдах, в солениях и с маринадом.

127. Чешуйчатка ранняя

Agrocybe praesox
(*pholiota praesox*)



Конечно, ранняя: я встретился с ней между поселком Головинка и санаторием «Лазурный берег» прямо над полотном автодороги на травянистом склоне в конце марта. Молоденькие и пожилые шляпки были одними, беловато-охристо-бурого цвета, с более темным буторком в центре.

По форме молоденькие грибы напоминают беретик, 2-3 см в диаметре, взрослые — 5-6 см, — четко выпоченный диск. Снизу поэтому просматриваются частые оливково-буро-коричневые пластинки. На разных по возрасту экземплярах можно хорошо увидеть, как разрывается белое, пленчатое частное покрывало, оставляя после себя небольшое колечко вверху ножки и мелкую бахрому по краю шляпки. Ножка волокнистая, поляя, крепкая и несъедобная. Отваренные 15 минут, шляпки хороши в любых блюдах.

128. Ложноопенок серно-желтый *Hipholoma fasciculare*



Поскольку данный вид может неприятно выступить в качестве двойника летнему (род *Kuehneromyces*) и осеннему (род *Armillaria*) опятам, следует хорошо знать его лицо. Отличительные признаки такие:

1. При зеленовато-желтой шляпке пластинки имеют цвет по названию серно-желтые; с возрастом они быстро темнеют и приобретают черновато-оливковую окраску, резко контрастируя со шляпкой. У летнего опенка пластинки сначала светло-кремовые, потом коричнево-ржавые. У осеннего — желтовато-белые до охристых.

2. Если будет время дома определить цвет спор, знайте: у грибов рода *Kuehneromyces* споры бурые или коричневые; осенние опята выделяют исключительно белые споры; серно-желтый опенок выдает себя по хорошо выраженному зеленоватому цвету спор.

3. Ножки у этого вида ровные или суженные книзу, гладкие. У осеннего опенка внизу они сильно расширены, у летнего — темно-чешуйчатые.

4. На ножке ложноопенка кольца нет в отличие от съедобных опят, ну разве едва заметный след от частного покрывала.

Добавьте сюда горький вкус нашего обманщика и запах, настолько неприятный, что некоторые из моих спутников, не сговариваясь, ассоциируют его с тем местом, которое при жизни никто не посещал — преисподней. Опасных для жизни отравлений не вызывает, тем более, что латентный (скрытый) период очень короток. Полчаса, час — и человек получает сигнал в виде расстройства желудка. Как помните, у бледной поганки этот период коварно растянут до 12-48 часов.

Любит селиться на старых трухлявых пнях, недалеко от воды с ап-

реля по декабрь. Именно он и два его родные братца (описанные ниже) могут встретиться в течение всего года, не только при теплых зимах, но и в «окнах» — оттепелях.

**129. Ложноопенок
кирпично-красный**
*Hypholoma
sublateritium*



До недавнего времени, наряду с опенком серно-желтым, считался ядовитым. Но в это же время, по сведениям известного специалиста по шляпочным грибам Р. Зингера, ложноопенок кирпично-красный употребляли в пищу в Европе (Италия) и Северной Америке. Разумеется, вряд ли его там готовили без предварительной обработки, как- то: отваривание с промывкой, соление и т.п.

Ложноопенок кирпично-красный легко отличить по именно указанному в названии цвету шляпки, особенно интенсивному в ее середине. Шляпка небольшая, выпуклая. Мякоть желтоватая, пластинки от грязно-желтых до грязно-коричневых. Ножка тонкая, полая, не утолщенная книзу, а, наоборот, к основанию суженная или ровная, без кольца. Растет на пнях и отживших стволах деревьев с апреля по ноябрь, но в очень редкие годы, раз в 5-7 лет, замечен и в зимние месяцы на южной стороне пеньков, естественно, на южных, закрытых от ветра, склонах.

Хотя он и реабилитирован в глазах грибной мировой общественности, по-моему, многообразие наших грибных богатств щедро позволит нам пользоваться чем-нибудь другим. Менее сомнительным.

**130. Псилоцибе
полуанцетовидная**
Psilocybe semilanceata



Шляпка коническая, диаметром до 5 см, с острым бутром в центре, желтоватая, будто просвечивающаяся. Пластинки сначала светло-кремовые, потом — темные, буро-фиолетовые с зеленым отливом.

Интересный гриб. У ацтеков и майя он почитался как божество. В справочниках приводятся такие его названия, как «шапочка свободы», «божий гриб». Сами понимаете, не за форму или цвет. Шляпочка ее, да еще на хилой, толщиной 0,3 см, ножке, такой чести не удостоилась бы, если бы грибы этого рода (в том числе и этот вид) не содержали бы вещество псилоцибин. Этот фосфорный эфир 4-оксидиметил (CHONP) не ядовит, но вызывает галлюцинации, что весьма пригодно для совершения религиозных и около того обрядов. В лечебных целях используется для восстановления памяти у психических больных.

Не зря в самом подробном франко-английском справочнике (26) об этом грибе как раз написано: «Ядовит. Обладание этим грибом illegal».

Семейство дермолотовые *Dermolomataceae*

131. Феолепота золотистая

Phaeolepiota aurea



Очень редкий гриб, и очень стройный и красивый. Шляпка от 5 до 18 см в диаметре, выпуклая с маленьким бугорком ярко оранжево-коричневой окраски. Пластинки сначала глинисто-белые, потом коричневые. Ножка длинная 10-25 см желтая, под кольцом зернисто-могучая, выше — гладкая и более светлая. Гриб очень приметный: не спутаешь. Имеет фруктовый запах и неприятный вкус. Съедобен, хотя вкусовые качества невысоки.

Семейство паутинниковые *Cortinariaceae*

Паутинник *Cortinarius*

Один из самых многочисленных родов: в «Определителе грибов России» (18) описаны 292 его вида, имеющие российскую «прописку». Отличительный признак рода, прежде всего, паутинное частное покрывало (кортина), закрывающее на первых порах жизни гриба еще не созревший гименофор. Его паутинки, чаще всего, голубовато-сизые, соединяют край шляпки с ножкой. В это юное время имеется еще и общее пленчатое покрывало, облегающее тело молодого гриба. В месте его прикрепления ножка покрыта слизью (велумом). После разрыва покрывала и засыхания велума

остаются темные чешуйки, концентрическими неправильными кругами опоясывающие ножку. Эти метки остаются до конца жизни гриба и являются надежным знаком рода. Кроме того, паутинники или не имеют запаха, или обладают специфическим, неприятным запахом, затхлым до удушливого. Из почти трех сотен видов приятный запах имеют всего несколько паутинников. Чтобы была понятна вся непредсказуемость, на которую способны некоторые выродки рода *Cortinarius*, начнем с чемпиона по коварству.

132. Паутинник оранжево-красный, паутинник плаушевый *Cortinarius orellanus*



Шляпка от шаровидной до ширококолокольчатой, как и почти у всех представителей семейства паутинниковых от красновато-желтой до красновато-бурой, матовая, войлочная в центре с бугорком. Пластинки того же цвета. Паутинистое покрывало рано исчезающее. Споры буро-охряные $9 \times 12 \times 5,5-7$ мкм эллипсоидальные. Ножка 4-9 см высотой, 0,5-1,5 см в диаметре. Мякоть желтовато-бурая со слабым, но неприятным запахом.

В России не водится. Отмечен на Украине, в Польше, Дании, Голландии, Норвегии и Швеции. На Кавказе тоже, к счастью, не встречается, пока. Потому что счастья от встречи с ним ждать не приходится...

У всем известной б. ледной поганки латентный (скрытый) период составляет 12 часов после приятного ужина. И это очень много и очень страшно, потому что процессы разрушения организма продвинулись очень далеко и зачастую безнадежно для жизни. Просто, когда умирал человек, он сам и родственники его вспоминали, что он ел, что пил вчера, ну, позавчера. А кому придет в голову интересоваться едой двухнедельной давности? А именно такой скрытый период — от 3 до 17 (есть случаи — 21)

суток — у этого трудноуловимого убийцы. Первые, наступающие после такого длительного времени, признаки отравления: жажда, сухость и жжение во рту, рвота, боли желудка и головы.

Медленные, но сильно действующие ядовитые вещества, содержащиеся в этом грибе: ореллин, ореллалин, ореллинин и кортинарин поражают прежде всего почки, не вызывая желудочно-кишечных нарушений. Это и приводит к поздним клиническим проявлениям болезни — спустя 1-3 недели. Позднее распознавание причины болезни (отравление грибами) приводит к неправильной терапии, к прогрессированию печеночной патологии, которая чаще всего кончается смертельным исходом спустя 1-6 месяцев после приема грибов. В несмертельных случаях выздоровление растягивается более, чем на год. Сохраняет ядовитые свойства при термической обработке, кипячении, высушивании.

Там, где он водится, предпочитает дубовые, буковые, ясеневые леса и самое грибное время август-октябрь, чтобы спрятаться.

133. Паутинник обыкновенный *Cortinarius trivialis*



Он, наверное, потому и называется обыкновенным, что ухитряется разместить на своих шляпках (в разное время, в разных местах) почти все цвета, присущие паутинникам. Слизистая шляпка может быть окрашена от бледно-желтой до темно-медно-коричневой. Пластинки изменяются со временем от беловатых до ржаво-коричневых. Широкий бугорок на шляпке более темный, чем сама шляпка. Ножка сплошная, шелковистая, белая, иногда с фиолетовым отливом, суженная к основанию, покрыта белым

толстым слизистым велумом. В дальнейшем от него остаются желто-коричневые чешуйки, расположенные концентрическими кругами. Мякоть беловатая без особого запаха. Пищевые свойства не изучены.

Наиболее распространенный у нас паутинник по всем типам лесов с августа по ноябрь. Возможна встреча с ним и в декабре на приморских склонах, в соседстве с еще 3-4 видами паутинников.

134. Паутинник свинцово-охристый *Cortinarius lividoochraceus* (= Паутинник высокий *Cortinarius elatior*)



И в самом деле, высокий, стройный красавец. Ножка 7-15 см высоты, 1-2,5 см в диаметре, плотная, полая, одета слизистым голубовато-фиолетовым велумом, в нижней части он разрывается на полоски из чешуек. Шляпка с красивым бугорком посередине, от которого отходят рельефные борозды, превращающие край шляпки в волнистую линию. Цвет шляпки от медово-светло-желтого до темно-бурого, иногда со свинцовым оттенком. Мякоть сероватая с приятным, что является редкостью среди паутинников, медовым запахом.

В лиственных и хвойных лесах паутинник свинцово-охристый встречается с августа по октябрь. Известен как условно съедобный гриб — отваривание 15 минут. Используется жареным и тушеным.

**135. Паутинник
прямой**
Cortinarius collinitus



Отличительная черта опять-таки в ножке, она у него не расширенная книзу, как у многих собратьев по роду, а суженная хотя бы немного.

Шляпка обычная для паутинников подрода *Мухасиум* (слизистые), куда из описанных входят и собратья № 133, 134, 136, меняющая окраску в зависимости от возраста и влажности в широкой полосе спектра, где присутствуют краски: красная, бурая, коричневая, оранжевая, охристая и их сочетания. В сухую погоду выцветает до блекло-желтой. Мякоть беловатая, без особого вкуса и запаха.

**136. Паутинник
слизистый**
Cortinarius mucifluus



Шляпка пологофрированная медово-охристая до тепло-коричневой, край чуточку полосчатый, припудренный белый. Ножка 10x1,5 см белая с зауженным основанием. Шляпка очень слизистая, ножка подсыхающая. Мякоть палевая. Запах или отсутствует, или очень легкий, медовый, под

цвет шляпки, видимо, старается быть. Обитает в сырых хвойных лесах. Встречается и вне хвойного леса, например, над городом в лесопарках Варваринки и Кадош.

Все описанные паутинники из подрода слизневых в разной степени съедобны, сведений же о съедобности этого мне пока обнаружить в литературе не удалось.

**137. Паутинник
олений**
Cortinarius hinnuleus



Входит уже в другой подрод *Telamonia*. Шляпка сначала колокольчатая с очень рельефным острым бугром, потом распростертая, рыжевато-бурая, водонасыщенная, подсыхая становится охристо-желтой. Пластинки широкие, приросшие зубчиком желто, потом темно-бурые. По краю шляпки белая войлочная кайма. Мякоть желтоватая с неприятным запахом. Думаю, что не съедобен. Очень обычен с мая по ноябрь.

**138. Паутинник
голубоватый**
Cortinarius caerulescens



Чем-то, то ли внешним видом, размерами или многочисленностью, род паутинников мне напоминает рядовки. Среди обоих есть и воистину смертельные виды, и съедобные, и очень вкусные. Последние, кроме желто-ко-

ричных тонов выбрали еще и голубовато-фиолетовый цвет. Именно таков этот вид. И еще — красивый! Шляпка 5-10 см крепкая, как бы мускулистая, по краю с желваками «бицепсов». В молодости голубовато-фиолетовая, при цветении — желто-охристая, с тонким полосчатым жилкованием. Ножка длиной 4-6 см при 1-2,5 см толщины в верхней части, клубневидно утолщена в нижней. Пластинки от голубовато-фиолетовых со временем до ржаво-коричневых. Мякоть серая, с голубоватым или охристым оттенком. Запах гриба какой-то тревожный. Однако после отваривания 20 минут и слива воды с полосканием становится съедобным. Встречается в лесах различного типа, август-сентябрь и особенно — начало октября.

139. Волоконница патуйяра

Inocybe patouillardii

(= Волоконница краснеющая

Inocybe erubescens)



Конечно, она не единственная ядовитая среди 150 мирновых волоконниц (в бывшем СССР — 101 вид). И, может быть, не самая привлекательная на конкурсе грибной красоты. Но хороша! Изящная, конически-колокольчатая, яркая, красноватая шелковистая шляпка диаметром 4-8 см (до 10 максимум) вознесена волокнистой сплошной крепкой ножкой до 12 см высоты со слегка вздутым основанием. Мякоть беловатая, с неприятным запахом. Что-то привлекательно-коварное есть во всей ее стати, в полупрозрачном сиянии разорванного в стремительном танце легкомысленно прекрасного платья. Ядовита. Содержит в очень большом количестве (3,7% от массы гриба) алкалоид мускарин, для смертельного отравления иногда достаточно 100 граммов этих грибов. Растет на нейтральных и слабощелочных (является индикатором!) почвах в светлых лесах с мая по октябрь. У нас сравнительно редка.

140. Волоконница землисто-пластинковая, вар. лиловая

Inocybe geophylla,
var. Lilacina



Шляпка небольшая до 4 см конусовидная с четкой возвышенностью в центре. Бугорок окрашен в теплые тона: бурый, оранжевый, желтоватый; вся шляпка лиловая, цвета сирийской розы (*Hibiscus syriacus*). Край шляпки с возрастом оттеняется в цвет бугорка. Ножка тонкая кривоватая, сравнительно высокая, до 6 см, светло-светло-лиловая. Гименофор светло-бурый. Мякоть светлая, ее запах ближе всего подходит к запаху спермы. Запах весьма обманчив, ибо высокое содержание мускарина позволяет этому грибочку не способствовать продолжению жизни, а, наоборот, пре-кращать таковую в случае употребления в пищу.

Встречается, к счастью, не часто, небольшими группами не в густом лесу, а по перелескам, опушкам, маленьким лужайкам, в садах. С июля по октябрь.

141. Волоконница землисто-пластинковая, вар. Землисто-пластинковая

Inocybe geophylla,
var. Geophylla



Все то же, что и у лиловой разновидности, но шляпка и пластинки без какого-либо намека на лиловый оттенок. В их окраске белый цвет становится со временем светло-серо-охристым. Встречается в то же время и там же, что и лиловая разновидность, но реже. В изысканности не уступает сестре.

Представители рода волоконниц — *Ipocube* sp. обитают только в умеренных поясах северного и южного полушарий, игнорируя тропики. Всего их около 200 видов, 103 известны в России. Содержащийся в подавляющем большинстве токсин мускарин в сотни раз превышает наличие его в мухоморах. Некоторые виды *Ipocube* владеют другим алкалоидом — псилобином, больше известным за свои наркотические способности.

Имеется всего один вид из 200 — Волоконница равная — *Ipocube adaequata*, не содержащий мускарина и считающийся съедобным. Произрастает на Дальнем Востоке, Азербайджане, Европе и Сев.Америке. у нас — нет. (18)

142. Ложный валуй, хреновый гриб *Hebeloma crustiniforme*



Шляпка 4-8 см, подушковидная, «подушка» смятая с неровной поверхностью с загнутым краем довольно мясистая, светло-кремовая. В центре охряно-кремовая. Во влажную погоду и в юные годы — клейкая, потом сухая, как бы покрытая корочкой инея, (отсюда, возможно, и видовое название: *crustina* — лат. — корочка).

Пластины вмятато-приросшие, узкие, водянисто-коричневые с капельками жидкости которые после высыхания оставляют бурые пятнышки. Ножка 4-7 см длиной и 1-1,5 в диаметре, утолщенная к основанию, внутри полая, сверху с белым налетом. Мякоть белая с неприятным запахом хрена. И это хорошо, что неприятным. Гриб-то ядовит! И если переставить ударение во втором названии по-русски и будет — нехороший гриб. Встречается в посадках сосны, реже в дубняках с августа по первые числа ноября. Не очень часто.

143. Гигрофор поздний, г. Бурый, сластена *Higrophorus hyporhejus*



Осень какая-то ненормальная выдалась в 2001 году. В конце октября неожиданно случился мороз небольшой -3° С, но кончились Белые. Недели на две притихли и не выходили Опята осенние.

Как обычно, на мысе Кадош, в основном питомнике над морем, в начале ноября появились два вида маслят — настоящий и зернистый, и сколько хочешь — козячков. На городском туристском слете школьников досталось всем, кто хотел порадовать домашних. Маслята продолжались месяц. Последние, уже расплывчатые от холодных дождей, нашли нас 2 декабря. Кратерелусы к тому времени стали рыхло-бумажными, ежевики — влажно-рассыпчатыми, как будто конец грибному сезону. И вдруг аккуратные, крохотные, 1-4 см, но такие симпатичные, буровато-палевые шляпочки. Молодые, выпуклые, с завернутыми вовнутрь краями; пожилые раскрытые, с ямочкой окрашены в коричневатый-черный цвет. Одного веселого-желтого цвета ножка и низбегающие на нее пластинки.

Определил — Гигрофор поздний. Прочел у М. Сергеевой, что появляется он именно после первых заморозков и растет медленно от оттепели до оттепели. Сбирал еще пару раз в последующие дни. А 17 декабря температура упала до -11° С, начался гололед, поломались все верхушки деревьев на средних высотах 100-500 метров над уровнем моря, оказались поврежденными все пять линий электроснабжения городов Б. Сочи и Туапсе. Через пять дней в большинстве домов еще не было света, вернулось тепло +8° С. Я решил, что грибы сейчас уж точно кончились. На

знакомой террасе, между сосен улыбались знакомые шляпки, маленькие, слизистые, по 1-3 см, и, выросшие по 7 см, с завернутым краем. Жарим картошку с грибами при свечах, и Бог с ним, с электричеством.

144. Гигрофор пищевой

Hygrophorus penarius



Средней плотности, широкобугорчатая клейкая шляпка цвета слоновой кости (именно так переводится с латыни видовое название) имеет небольшие размеры 3-8 см в диаметре. Центральной ямки цвет желтовато-палевый. Пластинки толстые, слабо нисходящие. Белоснежные, резко очерченные. Ножка тоже белая, 5-7 (до 12 см высотой), очень тонкая, 1 см, изогнутая крючком к суженному основанию. Мякоть белая, слабый цитрусовый запах. Влюблен в буки, но может и перебежать в грабово-дубовые перелески. Съедобен, IV категория. Употребляется вареным, маринованным, соленым.

145. Гигрофор сыроежковый

Hygrophorus russula



Холст, то есть поверхность, большой, до 15 см в диаметре шляпки, на котором художница-природа старательно рисовала этот вид, был сначала бело-палевым. Мазки бледно-розовой, винной и красно-лиловой краски

наносились хаотично. Краска стекала в выемки неровной поверхности и в центральную неправильную ямку — побольше. Похожа на сыроежку или нет — одной природе известно. По мне больше всего похожа на гигрофор ... сыроежковый.

Ножка очень коренастая, того же цвета. Пластинки белые, с розовыми пятнами, еще больше розовеют при надавливании. Мякоть палевая, пятнистая, на вкус слабо горькая. Считается одним из лучших. Нет, не грибов — гигрофоров. Но, на мой вкус, гигрофор поздний вкуснее. А, может быть, просто слаще и нежнее. Впрочем, вкус — дело неподсудное.

146. Гигрофор кноррада

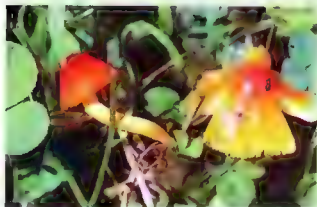
Hygrocybe conradii



Шляпка до 6,5 см в диаметре; желтая до оранжево-желтой, с тонким жилкованием шелковистой поверхности. Чутьку скользкая. Геминофор того же цвета, край посветлее. На вид — самый «гигрофорный» (водоносный) вид, впечатление полупросвечивающегося тела. Ножка 8x1,3 см, сухая, с тонким жилкованием до полосатой; оранжевая или лимонная. Редок, как и все красивое.

Обитает гриб на остатках древесины, погребенной в почве.

**147. Гигрофор
конусовидный**
Hygrocybe conica



Травы лугов верхнего пояса на вершинах Главного Кавказского Хребта (горы Семиглавая, Батарейная, Бекиши — 1300-1600 м) и на горе Шесси — 1839 м очень густые и плотные. В неистовом господстве цветов о грибах можно забыть до близкой опушки, где под кронами буков, пихт, берез снова появляются грибы. Но иногда среди переплетения золотистых осенних трав огненной вспышкой мелькнет маленькая, менее 4 см в диаметре, и коническая юбочка. Ее подол волнисто гофрирован. Внутри юбочки пластинки желтовато-розовые. Ножка оранжево-желтая, глубоко погруженная в дерн. Мякоть хрупкой, рассыпающейся шляпки желтая, местами сереющая. Встречал я эти грибы и по Центральному Кавказу, в бассейнах реки Баксан и Бизенги.

О съедобности. Давайте не будем: ведь не приходит вам в голову пробоовать на съедобность каждую красивую бабочку. Хотя кое-где кое-каких насекомых едят, на Ближнем Востоке, например.

**148. Гигрофор
ложноконусовидный**
Hygrocybe sendoconica



Классный гриб! Классически правильная шляпка, сравнительно большая, до 7 см диаметром, коническая, похожая на вьетнамскую шлягу. Цвет

ярко-красный до малинового, с тонким жилкованием. С возрастом шляпка сереет, потом чернеет. Под юбочкой пластинки палевые. Ножка тоже классически прямая, крепкая, волокнистая, 10x1,5 см. Оранжево-желтая, снизу приукрашена голубоватыми тонами. Мякоть сероватая, сочная, но — несъедобная. В обычных грабово-дубовых лесах, в сентябре-октябре.

**149. Ложногигрофор
марша**
*Pseudohygrocybe
marchii*



Шляпка 4 см диаметром, сначала выпуклая, потом распростертая, красно-оранжевая. Такая же полупрозрачная, как бы светящаяся, как у предыдущего вида, только раза в 3 поменьше. А вот пластинки у геминифора удались на славу — рельефные, вильчатые, эримые; край шляпки чуть посветлее и немного скользкий. Ножка меньше 5x0,7, искривленная. Мякоть оранжево-желтая или палевая. Обитает на открытых местах. Несъедобен.

**150. Куфопилл
луговой**
Cuphophyllus pratensis



Грибочек средних размеров: в 3-7 см укладывается, и диаметр шляпки и высота ножки при толщине последней 1-1,5 см. окраска шляпки и

толстых, нисбегающих пластинок оранжево-охристая под абрикос. Ножка посветлее. Мякоть плотная, нежного вкуса. Гриб съедобен, но — гость нечастый осветленных лесных мест: опушки, вырубки, прогалины.

Семейство сыроежковые *Russulaceae*

Сыроежки *Russula* sp.

Род насчитывает 275 видов, 80 из них числились в бывшем СССР. На нашем Побережье — тоже немало, десятка три-четыре. Морфология грибного тела у всех видов идентична. Молодая, только что вышедшая из земли шляпка, овальная, сферическая или шаровидная. Размеры ее варьируют от 3 до 20 см, в среднем — 6-13 см. Шляпка в большинстве случаев сухая, иногда слизистая. Кожица с нее отделяется от мякоти, хотя бы с краю шляпки. Ножка 3-7 (9 см) высоты, и 1 (1,5-3) см в диаметре. Прямая или слегка изогнутая, всегда выполненная без какого-то намека на кольцо. Споровый порошок белый до охристого, млечный сок всегда отсутствует. Грибы очень ломкие, поэтому собирать их следует только молодыми, нераскрывшимися, иначе принесешь домой рассыпчатое месиво бывших грибов.

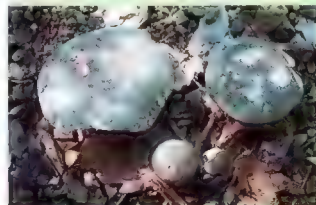
Все виды, как и вообще все семейство сыроежковых, ядовитых членов семьи не имеют. Разве что, некоторые сыроежки и млечники условно съедобны, то есть требуют отваривания, или несъедобны из-за неприятного вида или запаха. С некоторым приближением можно определить съедобность сыроежек по цвету шляпки. За небольшим исключением, 2-3 видов, зависимость такая: сыроежки, окрашенные в тона красного цвета, каждый 2-й вид может быть жгуче-едким; синие-зеленые и серые, желтые, белые или черные тона — без горечи. Впрочем, сыроежки розового и красного цвета появляющиеся в мае, будто сговорились, все без горечи.

Вопреки названию, в сыром виде употреблять не рекомендуется. Впрочем, может быть, фраза — «употребляется сырым» — у них, там, приводится для дословного исполнения (см. описание сатанинского гриба 47). В зависимости от наличия жгуче-едкого сока, род делится на съедобные и условно съедобные виды, что в первом приближении соответствует 3-й и 4-й кате-

гориям соответственно. Жарить нежгучие и заведомо съедобные и вкусные грибы можно не отваривая, хотя отваривание именно всем сыроежкам и не мешает, оно придает им упругость — гриб-то ломкий. Сильно едкие (попробуйте на кончик языка) сыроежки жарить вообще не следует, отваривание только частично убирает горечь. Соленые же убирают ее полностью, и она уже не сможет раздражать желудочно-кишечный тракт.

Наиболее вкусной, по моему мнению, является сыроежка зеленатоватая.

151. Сыроежка зеленоватая *Russula virescens*



Соответственно названию, она имеет светло голубовато-зеленую или оливково-зеленую шляпку. С возрастом шляпка становится пятнистой как маскировочная сеть от растерскивания кожицы и просвечивания мякоти. Сюда же, к самым вкусным, относится и сыроежка пищевая.

152. Сыроежка пищевая *Russula vesca*



Неровно мясоокрашенная, с приоткрытыми с краю и краснеющими с возрастом пластинками, и — Сыроежка цельная — *Russula integra*, со шляпкой от красно-бурой до буровато-желтой; с возрастом она выцветает до белой, а пластинки становятся кремовыми.

К третьей, по отечественным книжкам, относятся следующие сыроежки: сыроежка желтая (*Russula flava*) с яркой лимонно-желтой шляпкой и мякотью, сереющей на разломе, сыроежка охристая (*Russula ochroleuca*) тоже желтая, но с более темным, оранжево-коричневым оттенком.

153. Сыроежка розовая
Russula rosea
(= *r. Aurora*)



Сыроежка розовая, или Сыроежка Авроры — богини утренней зари. Шляпка до 12 см. Красно-розовый цвет по краю более интенсивен, чем в центре, где может появиться желтоватый оттенок. Гименофор белый, затем желтовато-кремовый. Ножка 12 x 3 см, губчатая. Под крепкой кожицей мякоть чуть розоватая. Запах типично сыроежковый, вкус мягкий. Съедобна, 3-я категория.

154. Сыроежка жгуче-едкая, с. рвотная
Russula emetica



Шляпка 5-9 см, сначала шаровидная, потом распростертая; клейкая, ярко-красная, с легко отделяющейся кожицей. Пластинки средней частоты. Ножка до 6 см высотой и до 2 см в диаметре, белая, может быть с розоватым оттенком внизу. Мякоть белая, ломкая, с очень горьким и острым вкусом.

Есть сведения о ее слабой ядовитости (мускарин). Однако есть любители, превращающие ее в условно-съедобную путем отваривания 20 минут, промывания и засолки. А я советую все-таки избегать красного цвета, чтобы избежать хоть и легких, но неприятностей. В политике, как выяснилось, тоже.

Среди богатого на виды рода сыроежек есть подгрузок. Подгрузок белый (*Russula delica*) имеет цвет шляпки сероватый или грязно-белый; пластинки, наоборот, слегка окрашены в небесно-голубовато-бирюзовый цвет. Очень хороший гриб, 2-я категория. Для засолки. Можно солить без отваривания сухим способом. А вот Подгрузок черный (*Russula adusta*) отнесен уже к 4-й категории, как раз из-за едкого вкуса. Перед отвариванием, 15-20 минут, рекомендуется вымочить. Шляпка его в наших лесах может достигать до 22 см в диаметре. Сначала шаровидная, потом — широковорончатая, от темно-серой до почти черной. В засолку идут только молодые грибы. С возрастом они быстро червивеют, начиная с ножки. Мякоть на разломе быстро сереет, доходя до черной.

155. Подгруздка чернеющего
Russula nigricans
и подгруздка
частопластинчатого
Russula densifolia



Чернеет быстро, у последнего — сначала краснеет. Эти два вида также используют в засолах с вымачиванием и отвариванием.

Большинство наших сыроежек впервые в сезоне выходят на дневную поверхность во второй половине лета. Единичные же экземпляры можно обнаружить уже в начале мая. Это зеленоватая и желтая сыроежки. Почти все виды собираются вместе в конце июня. Массовок они не любят, это не валуи или скрипиды, в разгар которых иногда шагу не ступить, чтобы не насту-

пить. Растягивают появление новых видов и особей на весь сезон. Затишают, уходя на покой, в конце октября, но последние экземпляры можно обнаружить в последней декаде декабря. В России все эти сроки урезаны примерно на полтора месяца, появление — позже, угасание — раньше. Климат?

156. Валу́й бычок,

сопливик

Russula foetens



Многие грибники очень удивляются узнав, что валу́й бычок относится к роду сыроежек. Он на самом деле похож на насупившегося бычка. В молодости это блестящий, скользкий, мокрый шарик. Потом шляпка становится выпуклой, затем плоской и, наконец, вдавленной. Цвет ее буро-рыжий. Довольно обилён. Издали можно спутать с Белым грибом. Обидно. В литературе указана третья категория, с обязательным предварительным вымачиванием перед засолкой. Но вкуса особого нет — грибы как грибы, можно было и не возиться. Мне не приходилось видеть грибников, кто собирал бы его. Может быть, форма этого вида на юге другая или что-то не то в засолке, секрета какого-нибудь не знаем. Попробуйте найти. Бродит по нашим лесам большими стадами с июня по октябрь.

Род млечники

Lactarius sp.

Пропуском сыроежковых грибов в род *Lactarius* служит наличие тех обильных выделений, которые принято называть млечным соком. Сок бесцветный или белый, на воздухе изменяет свой цвет и служит визит-

ной карточкой для многих видов при их определении. В бывшем СССР насчитывается около 50 видов.

Из глубины веков в России соленые грузди, рыжики, волнушки и другие млечники служили неотъемлемой частью зимнего питания, застолий. На Западе к ним совершенно равнодушны. Кроме рыжика деликатесного, ни один млечник не отмечен знаком категорий. Для жителей Западной Европы млечники не представляют интереса: отсутствие в традициях западных народов практики консервирования грибов (засолка, например) приводит к отсутствию знаний этих грибов.

157. Рыжик

деликатесный

Lactarius deliciosus



Туапсинцы, собирающие грибы на южных склонах Главного Кавказского хребта, привыкли к отсутствию в наших лесах рыжиков. Разве что мелькнет по осени его приметная шляпка в насаждениях крымских и пидундских сосен. Но в нашем же районе, на северо-востоке его, с начала августа до позднего конца осени (первая половина декабря) под пихтами и соснами можно найти красивые рыжевато-оранжевые шляпки. Прелесть раскраски усиливается концентрическими более темными кругами и оливковыми пятнами. По-английски Saffron milk Cap — шафрановая молочная шапочка.

Пластинки гименофора оранжевые, от прикосновения быстро зеленеющие. Млечный сок оранжево-красный. Ножка поляя так, что за грибником тянется цепочка ярко горящих колечек на срезах. Гриб отмечен степенью качества — I категория. Он хорош во всех видах: жареным, вареным и

т.д. Но как справедливо заметил В. Солоухин «... можно пожарить и рыжик и он будет неплох, и белый, засоленный, тоже хорош, но есть высшее предназначение гриба. Так вот, белый достигает своей вершины вкуса и аромата в сухом виде, а рыжик в соленом...»

И действительно, высшая степень качества — I категория — дана именно соленому рыжику. И есть можно не через 40 суток и не через сутки — через полчаса после посола! Попробуйте!

С груздями нашему региону не повезло. Мне никогда не попадались грузди первой категории: Груздь настоящий (*Lactarius resinus*), Груздь желтый (*Lactarius scrobiculatus*), Груздь синеющий (*L. repraesentaneus*), отнесенные ко второй категории. Три из них: настоящий, дубовый и осиновый отмечены на северном склоне Главного Кавказского хребта в Горячключевском и Апшеронском районах (Коваленко). У нас же в районе реки Пишиш мне попался только груздь *Lactarius evosmus*.

158. Груздь

Lactarius evosmus



Шляпка его светло окрашенная в желто-охристый цвет, сухая тонкая, концентрические зоны выражены слабо, но красиво. Ножка короткая, к нижнему конду слегка изогнута и утоньшена. Пластинки тонкие, светлее шляпки. Млечный сок едкий, может выступать капельками на пластинках. Встречается до глубокой осени. Нашел в 2001 году его на Кадоме 28 декабря. Может быть, кому-нибудь посчастливится найти и другие виды у нас, более мясистые с характерным лохматым краем. Доброй вам охоты!

159. Молочай, подмолочник, млечник *Lactarius volemus*



В сыром виде — это единственный съедобный гриб. Можно слегка подсолить, можно и без соли. Особенно приятен сладковатый млечный сок, белый, как густое молоко. Это сразу на выходе, потом он медленно буреет на воздухе. Кроме того, получится нормальная еда в любых видах: жареном, вареном, маринованном, соленом. Во многих справочниках (7, 19) пишется, что с возрастом запах становится неприятным, селедочным. Может быть и так, не нохал: старые Белые вон как воняют, за сотню метров слышно.

В Западной и Средней Европе ценится высоко. Из-за странного незнания большинство наших нелюбопытных грибников его не собирают. Великолепно (приходилось, и не раз) может утолить голод при вынужденном автономном выходе без каких-либо неприятных ощущений. Наоборот, обретаешь чувство сытости и силы, как от нормальной калорийной еды. Встрчается постоянно с июня до октября, с перерывом на июльскую засуху, если таковая случается.

160. Скрипица

Lactarius vellereus



Туапсе — городок небольшой. Может быть, поэтому среди синонимов названия этого гриба в разных книгах есть самые разные имена

(молочай, подскребыш, груздь войлочный, скрипун, подсухарь), но нет единственного, под которым он знаком жителям нашего города — «белый груздь». На груздь он похож весьма отдаленно, но больше на самого себя — на скрипицу. Название дано грибу за скрип, подаваемый шляпкой, если провести ее краем по зубам или потереть шляпки друг о друга, *vellereus* — по латыни — войлочный, наверно, потому, что шляпка у скрипицы твердая, сухая, матовая и шероховатая. Цвет абсолютно белый. Форма от полушарообразной в молодости до воронковидной в конце перед засыханием и почернением. Размер, по литературным данным, 15-20 см, мне приходилось каждую осень встречать 30-32 см. Молочко на изломе или срезе не то, что выделяется, а прямо-таки брызжет. На воздухе цвет не меняется сразу, но по высыхании коричневет. Молоко жгуче едкое. Неверящим предлагаю лизнуть. Реакцию описывать не буду. Сок этот удаляют, вымачивая в холодной воде, непрерывно меняя воду в течение трех суток. Потом солят и продают вдоль автотрасс в любом немыслимом количестве (в Молдовановке, например): гриб-то по общей массе урожая превышает любые другие виды. Говорят, что есть можно.

Мария Сергеева считает: «...по вкусу это просто горькая деревяшка, сколько не вымачивай, не отваривай, не слабировай спедиями». Согласен с нею.

Местные армяне обжаривают на углях костра перевернутые и засыпанные солью шляпки. Горечь исчезает, но остается ужасный пересол. Еще один вариант: в тазике с холодной водой шляпки переламываются в пальцах в порошок до размеров рисового зерна. Затем обжаривается с луком. Пробовал — съедобно, но горько все равно.

Везде и весь сезон, с конца мая по конец ноября.

По сведениям, полученным лично от А.Е. Коваленко, среди скрипиц микологи различают два вида. Очень похожи до невозможности отличить визуально. Но у одного из них горький сок, у другого — горькая мякоть.

Группа порядков гастромицеты Порядок дождевиковые *Lycoperdales*

161. Дождевик шиповатый, жемчужный

Lycoperdon perlatum



Мой друг, приезжая в гости из Киева, степного и антропогенного, и попадая в наше грибное неистовство, вдруг спрашивает:

— А грибы для супа сегодня будут?

— ??!

— Я про самые лучшие — Дождевики.

Булавовидные или перевернуто (по отношению к Земле) — грушевидные замкнутые тела с диаметром в шаровидной части до 6 см сначала имеют белый цвет. Поверхность сферы украшают пирамидальные шипики разного размера. Шипики быстро опадают, особенно в руках, в корзине, оставляя на тонкой поверхности — эндоперидии — правильный сетчатый узор. Шарообразная часть к низу постепенно суживается в относительно короткую ножку с гладкой, лишенной наростов поверхностью, но с продольными углублениями. Особенно красивы белые шарики в зеленой траве. С возрастом тело становится охристо-бурым.

Содержащаяся внутри сферы глеба у молодых тел тоже белая, упругая. Затем, созревая и высыхая, она превращается в оливково-бурый споровый порошок. При надавливании гриба из центрального отверстия выбрасывается фонтанирующая струйка порошка и движется по ветру бурым облачком к месту будущей дислокации.

Встречается в лесах любых типов, обычно ближе к опушке, на полянах, в садах. Особенно любимые места — вдоль полузабытых дорог.

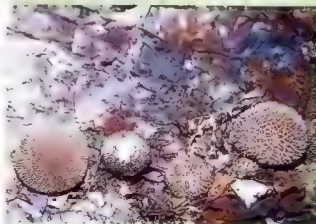
Во всех справочниках, даже из теплой Европы, время его появления указано как июль — октябрь. У Коваленко — от второй половины мая до начала ноября. Если это про обильное плодоношение — согласен. Но появляются первые его шарики уже в апреле, и в декабре он еще попадает по солнечным травянистым пригоркам. А по Лазаревскому району от Головинки до Лео собирал дождевики и в январе.

Дождевики всех видов — съедобны. Лучше собирать совсем молодые экземпляры и транспортировать отдельно от других грибов, чтобы не затруднять себя потом очисткой их от шпиков. Замочив на полчаса, легко можно снять кожицу. У очень молодых снимать ее не надо. Супы из них — объеденье — и вкус, и аромат. Жаркое тоже не уступает.

Мякоть и, соответственно, порошок обладают кровоостанавливающим и ранозаживляющим действием. Партизаны в войну это знали хорошо.

162. Дождевик ежевидный

Lycoperdon echinatum



До этого года я не видел в наших лесах этого гриба. И не из-за редкости его, а потому что его шаровидное тело, покрытое коричневыми полосочками, в осенней листве очень легко спутать с каштановыми шишками. Размер этого шарика под стать каштановому плоду — 2-5 см, а цвет вообще один к одному. Глеба сначала белая, созревая, становится грязно-пурпурно-коричневой. На вершине небольшое отверстие. Готовится, как и все дождевики, четвертая категория.

163. Дождевик грушевидный

Lycoperdon pyriforme



Издали они никакие, и не грушевидные — просто все гниющее бревно покрывается россыпью палевых, с небольшой рыжиной маленьких 1-3 см шариков. Они гладкие с поверхности, с более жесткой шкуркой, чем у Дождевика шиповатого. Если сорвать один шарик, то, конечно, снизу его окажется грушевидное окончание с короткой ножкой и белыми корневыми отростками. Отдельно выросшие экземпляры больше похожи на грушу и диаметр их может достигать до 5 см (по справочным данным 7 см). Мякоть в пору съедобности белая, позже оливково-бурокоричневая. Как Дождевик шиповатый, съедобен и вкусен.

164. Головач пузыревидный

Calvatia utriformis



В молодости палево-белый шар, потом сереет, буреет, и, разорвавшись обширно на вершине, становится эдаким кубком, широко открытым, каштаново-коричневым. В обрамлении рваных краев внутри чаши открывается на волю ветра такая же каштаново-коричневая масса спорового порошка.

Рассеивается он очень долго. Первые гигантские, до 20 см в диаметре, шары появляются в конце мая. Массово, как и большинство грибных чудес, в сентябре-октябре. Но и в ноябре и даже в январе можно обнаружить до основания вымытые и выдутые дождями, разметавшиеся по щебню, черные отогнутые лепестки.

Кроме Приморских склонов, полюбились ему и северные склоны Главного Кавказского хребта, по которым он забирается до субальпийских лугов и гуляет по буковому криволестью, их окружающему.

165. Звездовик тройной *Geastrum triplex*



Внешняя, самая большая оболочка, нарисована восьмью загнутыми вниз лучами. Она толстая, мясистая, с возрастом расщепленная трещинами поперек лучей. Такой же светлый, коричневато-бурый цвет имеет снаружи и следующая срединная оболочка, внутри она палево-белая. Чаще всего этот стоячий воротничок бывает цельным, более тонким, чем откинутая внешняя пелерина. Шарик внутри — споровая сумка — сидячий, сферический, слегка сплюснутый с полюсов, как земной шар. Отверстие для выхода спорового порошка украшено возвышением, до мельчайших подробностей в виде промоин — барранкосов напоминающим вулканический конус. В масштабе 1:1000000.

Увидеть и сфотографировать этот гриб мне удалось на г. Лысой (ст. Чилипси) на южном ригеле (перегибе) привершинного плато на высоте 750 м. В карстовой воронке на дресвяно-щебнистом грунте в начале апреля 1996 года.

Порядок веселковые *Phallales*

166. Решеточник красный *Clathrum ruber*

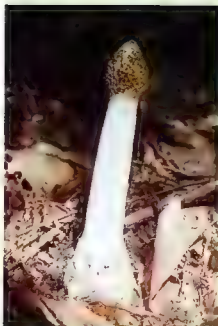


Впервые на территории бывшего СССР был обнаружен в 1947 году в Ленинграде, а затем в 1950 году — в Горноалтайске в оранжевые в кадках с субтропическими растениями. Его родина — субтропики Средиземноморья. Теплолюбив, очень редок, поэтому включен в Красные книги всех рангов. Встречался с матерыми грибниками, ни разу в жизни не выдавших эти грибы.

Зрелое плодовое тело — очень оригинальное сетчатое куполообразное образование диаметром до 14 см (личные находки). Снаружи решетка мясо-красного цвета, изнутри покрыта зеленоватой глеей для привлечения мух. Решеточник выделяет запах тухлого мяса. Разумеется, несъедобен. В молодости проходит стадии плодового «яйца», 6-10 см в диаметре грязно-белая с легким желтовато-зеленоватым оттенком, мягкая на ощупь. Остатки его сохраняются у основания гриба. Могут встретиться в любом месте, но особенно охотно на «домашних» свалках на окраинах городов и поселков, на месте хуторов, откуда во время коллективизации были выселены жители или по старинным адыгейским поселениям, также насильственным способом изъавленные от населения в 60-е годы XIX века. С мая по ноябрь.

В Западной Европе тоже очень редок, но почти во всех странах единично был встречен. У нас на юге — почаше.

**167. Веселка
стыдливая, фаллюс
*Phallus impudicus***



Родовые и видовые названия и по-русски и на латыни указывают на необычайное сходство этого гриба ... сами догадываетесь с каким органом. «Веселка» — тоже понятно: русский народ любит шутки, в данном случае — природы. Появляется этот, с позволения сказать, гриб в виде грязно-белого с легким охряным оттенком просвечивающегося яйца диаметром до 9 см. На ощупь оно даже не только мягкое, а как бы живое существо. Под толстой кожей — желеобразная, полупрозрачная масса, в ней плотное, зеленое, пористое тело — будущая шляпка, и белое — ножка. Примерно через месяц яйцо разрывается на 2-4 части, которые остаются у основания плодового столба в виде вольвы. Само плодовое тело растет очень быстро, буквально на глазах, до полусантиметра в минуту (!) и возносит на белой, полой губчатой ножке диаметром 2-4 см на высоту 15-10 см спороносную шляпку. К ножке она прикреплена слабо, в верхней части. Прорезь — отверстие на вершине шляпки — головки окружено бортиком. Цвет шляпки сначала желто-зеленый, потом по мере выедания слизи, содержащей споры насекомых, становится светло-желтой с хорошо различимыми ячейками.

Запах его ... о! Этот запах! Конечно же неприятен как тухлое мясо или гниющее что-то. Дает возможность обнаружить и по запаху найти гриб за 15-30 метров. Запах — это не для оригинальности он привлекает

насекомых, в основном мух. Кроме того, сахар, содержащийся в слизи, — их питание. Испачкавшись в клейком споровом концентрате, они, улетая, частично теряют его по дороге к месту, где тщательно очищают себя от грязи. Такое вот — расселение. Мякоть в шляпке без особого запаха. В Европе жарят зеленую середину яйца, удаляя кожистую оболочку и слизистое желе. У них считается деликатесом. По вкусу, пишут, между рыбой и мясом. А, может быть, как у нас, русских, говорят: «ни рыба, ни мясо». Не знаю, не пробовал.

Внутренняя слизистая оболочка в стадии яйца используется в народной медицине против подагры и ревматизма под названием «зеленого масла».

Близкий вид Веселка Хадриана (*Phallus hadrianii*), она же Веселка величественная (*Ph. Imperialis*) имеет при той же высоте 15 см восьмисантиметровую толщину рецептакула, утончающегося к основанию. Шляпкоподобная оливковая глеба несет на вершине зубчатый диск с красной бахромой. В России не встречен. Водится на песчаных дюнах побережья Прибалтики, Закавказья, Казахстана и Средней Азии.

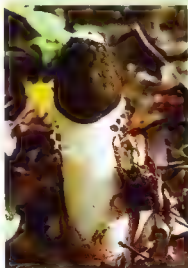
В детстве, далеко и близко, открывая для себя большой мир окрестностей моего города, на высокой морской террасе у скалы Киселевой, я встретил чудо. Чудо было похоже на сказочный цветок и на живое незнакомое существо одновременно. Ярко-черная головка над спадающей с плеч кружевной белой вуалью, настолько ажурной, что под нею было отчетливо видно белое стройное тело. Через пару десятков лет я случайно обнаружил рисунок этого необычайного создания, узнал, что оно очень редкое, как и надобно быть чуду, в России отмечено в единичных экземплярах. В Европе проходит под знаком RRR extremely rare. Искал его на Урале, Памире, Тянь-Шане, на Дальнем Востоке. Узнал, что, поднимаясь на сотни километров в стратосферу, споры грибов могут приземлиться, где угодно господину Случаю. И тогда я стал мысленно убеждать Споры, что им будет хорошо в красивом, влажном, теплом лесу и... в книжке про наши грибы. Наверняка услышали. Потому что в октябре 2000 года близ села Молдовановка в истоке ручья Кожухарь под аргилитовым обрывом я увидел, как из-под темной головки, как-будто бы Фаллюса стыдливого, опускается знакомая кисея. Я подумал, что встретился с чудом по имени:

**168. Диктиафора
сдвоенная**
Dicthyophora duplicata



Все как в семействе фаллюсовых: сначала белое, потом желтовато-коричневое яйцо, потом из него вырастает ножка. В зрелые годы головка покрывается темно-оливковой спороносной слизью. Из-под нее опустится сетчатое белое бальное платье — индузий, как говорят микологи. Я, конечно же, обрадовался встрече с памятью детства, но оказалось, после консультации в БИНе, что это подвид все того же Фаллюса стыдливого.

**169. Фаллюс, одетый
в тогу**
*Fallus impudens, var.
Togatus*



Шляпка у него отличается от Дамы под вуалью более острой вер-хушкой, платье больше похоже на юбку, доходящую только до середины ножки. Как будто соединились в одном красивом произведении приро-ды два начала — мужское и женское. Значит, и такие нужны.

170. Мутинус собачий
Mutinus caninus



Описывать мне его подробно, кажется, не надо: взглянув на него или на фото, все станет с ним ясно — действительно похож. Родается это диво из овального, слегка желтоватого яйца 2-3 см в поперечнике. После разрыва его остатки обрамляют внизу рецептакул — плодоносец в виде губчатой, будто из пенопласта «ножки». Цвет ее от снежно-белого до палево-розового. Шляпка как таковая отсутствует. Верхний кончик рецеп-такула красный, покрытый оливково-зеленой, дурно (иначе не скажешь) пахнущей слизистой глеей. Эта вонь описывается как запах падали. Но нет в этом запахе ничего ни от тухлых мяса или рыбы. Будет точнее — это запах глебы из представителей семейства веселковых. «Благоухание» их примерно одинаково воняет. Мухам оно, видимо, по душе, и они с благодарностью разносят на лапках его споры.

Не редко и не густо, но мутинус собачий всегда неожиданно можно найти по запаху по светлым опушкам, сырым оврагам, на свалках и на полностью разложившейся древесине. В европейской части России редок. Чаще встречается на Дальнем Востоке и на Кавказе. Включен в Красные книги СССР и России.

Близкий и очень похожий вид — Веселка равенелли (*Mutinus ravenelli*) отличается более яркой малиновой окраской ножки и наконечника.

**171. Цветохвостник
яванский**

Anturus javanicus
(*psendocolus*
fusiformis)



Молодое плодовое тело такое же и ведет себя так же, как и предыдущий мутинус собачий. Ножки почти нет, сразу же по выходе из остатков яйца гриб расстраивается на глянцевые лопасти, сходящиеся на вершине. Может, впрочем, быть и больше лопастей, от трех до восьми. Лопастей чисто мясо-красного цвета, темного и яркого. На внутренней стороне лопастей — темно-оливковая глеба. Запах той же «приятности».

Отмечен лишь на юге Приморского края и в Крыму в Никитском ботаническом саду в кадках с тропическими растениями.

Внесен в Красную книгу СССР, в ней на карте-схеме отмечены эти две точки и вопросительный знак в Азербайджане... Но они, споры, наверное, не читали таких книжек...

В 1999 году в пору сбора грецких орехов, в сентябре на левом берегу реки Чилипси ниже станции Кривенковской под деревом грецкого ореха наткнулся на странные (для меня), как мне показалось, — клешни большого краба. В этом году позвонили с улицы Звездной и описали, найденный в огороде на навозной куче Цветохвостник. Значит, понравился ему у нас, а не только в Японии, Северной Америке, Новой Зеландии, Австралии и на Гавайских островах.

Принципиально похожий на этот вид Цветохвостник архера (*Anthurus archeri*), сначала со сросшимися, а потом со свободными звездообразно расположенными 3-8 лопастями на сравнительно высокой до 5,5 см ножке. Отмечен в Казахстане, на песках и гниющей древесине. В Европе — во многих странах, в основном на приморских дюнах.

**Порядок ложнодождевиковые
*Sclerodermatales***

**172. Ложнодождевик
оранжевый
*Scleroderma aurantium***



На всякую бочку меда: «все дождевики съедобны», есть ложка дегтя: «... но имеется ложнодождевик оранжевый». Правда, принадлежит он к другому порядку, но внешне принципиально ничем не отличается. Неправильностью своею очень похож на клубень картофеля, и размеры те же 3-8 см. Оболочка похожа на бородавчатую кожу, окрашена в желтые и коричневые тона. Между шкуркой и мякотью — белая прослойка. Мякоть светлая, беловатая только у самых маленьких молодых экземпляров, с возрастом ткань быстро темнеет, превращаясь в почти черную с белыми крапинами или черточками. Несведущих грибников эта расцветка провоцирует собрать грибы и унести из леса в качестве черных трюфелей. Увы! Хотя и имеет приятный запах, считается ядовитым. В достаточном для того количестве вызывает резь в желудке и головные боли. Есть и обратные сведения, что кое-где их едят. Ну, и Бог им судья.

**173. Звездовик
гигрометрический
*Astraeus hygrometricus***

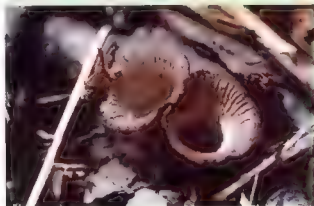


Когда моему сыну было 6 лет, и он почти наизусть знал зачитанный им до хлопьевидного (как шляпка навозника) состояния «Краткий автомо-

бильный справочник», он любил наблюдать в природе что-нибудь эдакое, механическое. Например, сложную систему рычагов и шарниров у цветка Шалфея клейкого для передачи усилия от головы шмеля к опускающимся на его зад тычинкам. Жаль, что в ту пору я еще не знал об одном примере механического действия у Звездовика гигрометрического. Самая наружная оболочка у него — экзоперидий — разрывается на 8-12 лучей, раскинутых по грунту в виде остроугольной звезды. Лучи эти чутко реагируют на изменение влажности. При ее увеличении сворачиваются, закрывая шарик со спорами. При сухости раскрываются и, заворачиваясь до долу, поднимают весь гриб. Обязательно на каменистой почве, щебне и древесных аргиллитов и мергелей, на открытых местах. Почти круглый год, прерываясь на 2-3 зимних месяца.

Порядок гнездовковые *Nidularialis*

174. Бокальчик полосатый *Cyathus striatus*



Зрелое плодовое тело в виде небольших 0,5-1,5 см широких кубков темно-охристо-коричневых снаружи с жесткими волосками внутри. Перидий — оболочка у гастромидетов покрыт радиальными пазами, очень ажурными, если, конечно, присмотреться.

Перидиоли, которыми бокальчик прикрепляется к субстрату, 1-2 мм в диаметре, серебристо-коричневые. Как и положено сапрофиту, бокальчик заселяет ветви упавших в воду стволов, встречается на навозе, и просто погребенных в листовом опаде веточках. Сравнительно редок. Чаще встречал его на популярной тропе между вершинами Индюк и Семашко.

Подкласс гетеробазидиальные *Heterobasidiomycetidae*

Порядок дрожалковые *Tremellales*

175. Дрожалка оранжевая

Trenella mesenterica



Вообще-то, ее видовое название переводится как извилистая, но закрепилось за ней другое слово: уж больно она именно оранжевая. Эдакая студенистая масса уютно примостилась на отмерших, предпочтительно горизонтальных, напичканных влагой ветках. Любит, чтобы веточки были не очень толстые и лучше — дубовые. А если станет вдруг неуютно — солнце припечет или, наоборот, похолодает — не беда: дрожалка путем клеточного перемещения переползет со скоростью несколько миллиметров в час на более благоприятное место.

Появляется в любое время года. Разве что в морозы превращается в желтую льдинку, да при длительной жаре высыхает в желтую корочку. При возвращении благоприятных условий возрождается вновь как ни в чем не бывало.

Англичане и французы рисуют нехороший знак «череп и кости» за ее съедобность. Проверять не буду. В «Грибах СССР» указано «употребление неизвестно».

**176. Экси́дия
железистая**
Exidia granulosa



Начало февраля 2002 года выдалось на редкость для этой поры теплым, даже в Москве был побит рекорд $+5^{\circ}\text{C}$ градусов, в Краснодаре температура поднималась до $+15^{\circ}\text{C}$. На нижних приморских склонах до $+18^{\circ}\text{C}$. Но ... грибов нет. Пауза. Ничего, кроме редкой вспышки заведомо круглогодичной Дрожалки оранжевой. А так хотелось встретиться с грибами...

Пробежавшись на горных лыжах от г. Семашко до Индюка и увязывая лыжи на кромке снега на высоте 400 м, увидел уютно примостившуюся на дубовом валежнике странную черную массу, по форме напоминающую дрожалку, но с намеками на подушки, диски, ребра, завитые складки. Сверху эти искривленные поверхности блестели, снизу — были мелкобугорчаты.

Вот почему они избегали теплые морские склоны. Ведь здесь на Главном Кавказском хребте по ночам все подмерзает.

В литературе указывается, что Экси́дия железистая обладает способностью возрождаться после засухи.

Как видно, и после морозов — тоже.

Порядок аурикулярные
Auriculariales

**177. Аурикулярия
уховидная**
*Auricularia auricula-
judae*



Не всегда эксцентрично-уховидная, бывает и просто — симпатичные тарелочки (1)2-8 см в диаметре, плоские, тонкие, складчато-ребристые, студенистые или гуттаперчевые. Цвет их от светло-медово-желтого до оттенков коричневого.

Появляются из года в год на одних и тех же (пока не сгниют) завалах валежника в зимне-весенний период. Очень редко могут поселиться на грабе, ольхе или черешне. Но всегда, не пройдут мимо, — на отмерших веточках и стволиках бузины черной. Особь может достигать 10 см длины.

Съедобна и очень известна. В Японии гриб очень популярен, имеет название «Древесные уши» и готовится во многих блюдах. На Западе его почему-то именуют «Китайский сморчок», хотя к сморчкам он не имеет ни какого отношения, ни по виду, ни по вкусу. Видовое название по-латыни: Ухо Иуды. Какое гриб имеет отношение к Иуде Искаротию или к какому-нибудь другому — неизвестно.

Ее ближайшая родственница — Аурикулярия извилистая- *Auricularia mezentherica* имеет тот же коричневый и около того цвет, те же извилистые, смятые складки размером до 5 см, но сливаясь, они могут протянуться по бревну лиственных пород на несколько метров. Снизу гриб светло-палевый с волнистым покрытием.

УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ ПО СТРАНИЦАМ

Алеврия оранжевая — 38
Аурикулярия уховидная — 183

Белый гриб дубовой — 68
Белый гриб еловый — 71
Белый гриб королевский — 72
Белый гриб летний — 67
Белый гриб солидный — 73
Белый гриб
темно-бронзовый — 68
Бледная поганка — 126
Бюльбюльчатая — 180
Болетус восковой — 76
Болетус дюпена — 77
Болетус несъедобный — 78
Болетус
розово-золотистый — 77
Булгария пачкающая — 43

Валу, сопляк, бычок — 164
Веселка стыдливая,
фаллос — 174
Вешенка легочная, берестянка,
карагачи, чинарики — 114
Вешенка сухая — 116
Вешенка устричная — 115
Волоконница
землисто-пластинчатая — 153
Волоконница,
вар. лиловая — 153
Волоконница патуляра — 152
Вольвариелла
шелковистая — 129
Ворончик роговидный,
лисичка черная — 59

Геридий ежевидный — 25
Гигропор каштановый — 79

Гигропор синешейный — 80
Гигрофор бурый, поздний — 155
Гигрофор конический —
Гигрофор конрада — 157
Гигрофор ложноконусовидный — 158
Гигрофор пицевой — 156
Гигрофор сыроежковый — 156
Говоруха оранжевая,
ложная лисичка — 93
Говоруха подогнутая — 94
Головач пузыревидный — 171
Гриб-зонтик пестрый — 132
Гриб-зонтик сосцевидный — 133
Грифола курчавая, 133
гриб-баран — 50
Груздь — 166

Дальдиния концентрическая — 36
Диктифора двояная,
дама под вуалью — 176
Дождевик грушевидный — 171
Дождевик ежевидный — 170
Дождевик шиповидный — 169
Дрожалка оранжевая — 181

Ежевик желтый, выемчатый — 52
Ежевик каралловидный — 54
Ежевик рыже-коричневый — 52

Желчный гриб — 66

Звездовик гигрометрический — 179
Звездовик тройной — 172

Ивишень, подвишень — 95

Клавария червеобразная — 58
Клавариядельфус пестиковый — 58

Козляк — 83
Кукофил луговой — 150

Лаковик блестящий,
лакированный трутовик — 51
Лаковица лаковая — 96
Лаковица лиловая,
аметистовая — 97
Лепиота гребенчатая — 134
Лиофиллум ильмовый — 99
Лисичка настоящая — 60
Ложногигрофор марша — 149
Ложнодождевик
оранжевый — 179
Ложноопенок
карпично-красный — 144
Ложноопенок
серно-желтый — 143
Ложный валуй,
хреновый гриб — 154
Лопатник курчавый — 41
Лопатник упругий — 42

Масленок настоящий — 81
Мегаколия
широкопластинчатая — 97
Микромфале воночий — 111
Мицена колаковидная — 98
Мицена наклоненная — 99
Мокруха пурпуровая — 87
Молочай, подмолочник,
малец — 167
Моховик желто-бурый — 82
Моховик золотистый — 84
Моховик краснеющий — 85
Мутинус собачий — 176
Мушкетер белый,
воночий — 124
Мушкетер ежеголовый — 125
Мушкетер краснеющий — 119
Мушкетер красный — 120
Мушкетер
лимонно-желтый — 123

Мушкетер пантерный — 121
Мушкетер цезаря,
яичник — 117
Мушкетер яйцевидный — 125

Навозник белый — 135
Навозник крошачий — 137
Навозник рассеянный — 138
Навозник серый — 137

Оленьи рожки желтые — 55
Опенок без кольца — 110
Опенок зимний — 109
Опенок осенний — 106
Опенок французский,
летний — 109

Паутинник голубоватый — 151
Паутинник обыкновенный — 148
Паутинник олений — 151
Паутинник оранжево-красный — 147
Паутинник прямой — 150
Паутинник свинцово-охристый — 149
Паутинник слизистый — 150
Педия коричнево-каштановая — 38
Печеночница — 61
Пилолистник тигровый — 114
Пилолистник шефера — 113
Плютей олений — 130
Подграбовик, подберезовик
грабовый — 65
Подгруздок чернеющий — 163
Подосиновик дубовый — 65
Подосиновик желто-бурый — 63
Подосиновик красный — 63
Польский гриб — 83
Поплавок желто-бурый — 128
Поплавок золотистый — 128
Поплавок серебристый — 113
Порфирик
ложноберезовиковый — 80
Псилоцибе полуланцетовидная,
«божий гриб» — 145

Рамария гроздевидная — 57
 Рамария могучая — 57
 Рамария прекрасная — 56
 Решеточник красный — 173
 Рыжик деликатесный — 165
 Рядовка белокоричневая — 89
 Рядовка желто-красная — 93
 Рядовка зеленая,
 зеленушка — 89
 Рядовка масковидная — 103
 Рядовка мыльная — 90
 Рядовка обожженная — 88
 Рядовка пасмурная — 102
 Рядовка пышная — 92
 Рядовка терпкая — 90
 Рядовка тигровая — 91
 Рядовка серно-желтая — 92
 Рядовка фиолетовая,
 леписта — 87

Саркодон чешуйчатый — 53
 Саркосцифа яркокрасная — 37
 Сатанинский гриб — 75
 Свинуха толстая — 87
 Свинуха тонкая — 85
 Скрипица — 167
 Сморок округлый — 39
 Спариссис курчавый,
 грибная капуста — 47
 Строфария
 морщинисто-кольцевая — 140
 Строфария сине-зеленая — 139
 Сморок инфулоподобный —
 Сыроежка жгуче-едкая — 162
 Сыроежка зеленоватая — 161
 Сыроежка пищевая — 161
 Сыроежка розовая — 162

Трутовик гигантский — 49
 Трутовик пестрый — 46
 Трутовик разветвленный — 48
 Трутовик серно-желтый — 47
 Трюфель белый — 44

Удемansiелла
 длинноножковая — 101
 Удемansiелла слизистая — 102
 Удемansiелла укореняющаяся — 100

Фаллос одетый в тогу — 176
 Феолепиота золотистая — 146
 Фулиго гнилостная — 35

Хлороцибория сине-зеленая — 43

Цветоховостник яванский — 178

Чесночник большой — 104
 Чешуйчатка ворсистая — 141
 Чешуйчатка золотистая — 141
 Чешуйчатка ранняя — 142

Шляпочка сморчковая — 40
 Шишкогриб хлопьяножковый,
 чертов гриб — 62

Эксидия железистая — 182
 Энтолома свиновоя — 111
 Энтолома чадающая — 112
 Эхинодерма мелкошероховатая — 134

УКАЗАТЕЛЬ ЛАТИНСКИХ НАЗВАНИЙ ПО НОМЕРАМ*

Agrocyste — обозначение Рода

acervum Trich. — обозначение вида (+ сокращенное название Рода)

adusta Russ. — обозначение синонимов, упомянутых

acervum Trich. — 67
adusta Russ. — 154
aeruginascens Chl. — 12
aestivalis Bol. — 41
aestivum Tub. — 13
Agrocyste — 127
albobrunneum Trich. — 66
Aleuria — 4
alliaceus Mar. — 88
Amanitopsis — 110, 111, 114
amethysta Lacc. — 77
androsaceus Maras. — 88
Anthurus — 171
argentea Aman. — 114
Armillaria — 89-92
asperum Echin. — 118
atramentosus Corp. — 120
Astracus — 173
atromentarius Pax. — 62
aurantia Al. — 4
aurantia Clit. — 73
aurantiacum Lecc. — 37
aurea Rheol. — 131
aurea Ram. — 26
aureus Bol. — 42
auricula-judae Aur. — 177
Auricula — 177
Auriella Phol. — 125
badia Pez. — 5
badius Xer. — 58
bohemica Ver. — 7
Boletus — 41-51
bombicina Volv. — 112
botrytis Ram. — 29
bovinus Suil. — 57
brumale Tub. — 13
caerulescens Cort. — 138

caesarea Aman. — 101
calopus Bol. — 51
Calvatia — 164
caninus Mut. — 170
camaelis Maras — 88
Cantharellus — 33
carpinii Lecc. — 39
castaneus Cyr. — 52
ceciliae Aman. — 111
cervinus Plut. — 113
cibarius Cant. — 33
citrina Aman. — 105
citrinum Scl. — 172
Chlorociboria — 12
Choiromces — 13
chrysenteron Xer. — 59
Clathrum — 166
Clitocybe — 73, 74
Clitopilus — 75
coccinea Sarc. — 3
collinitus Cort. — 135
comatus Copr. — 119
concentrica Dald. — 2
conica Hygr. — 148
conicoides Hygr. — 147
Coprinus — 119-122
coralloides Her. — 24
cornicopoides Crat. — 32
Cortinarius — 132-138
Craterellus — 32
crustiforme Heb. — 142
Cuphophyllus — 150
cyaneus Gys. — 53
Cyathus — 174
Daldinia — 2
delica Russ. — 154
deliciosus Lact. — 157

densifolia Russ. — 155
Dictyophora — 168
disseminatus Copr. — 122
dryinus Pleur. — 100
dupainii Bol. — 50
duplicata Dict. — 168
echinocephala Aman. — 107
edulis Bol. — 44
Elaphomyces — 13
elastica Helv. — 10
emetica Russ. — 154
Entoloma — 94, 95
epiphyllus Maras. — 88
erinaceum Her. — 25
crubescens Inoc. — 139
esculenta Cyr. — 6
evosmus Lact. — 158
culivudum Ent. — 94, 85
Exidia — 176
exinatum Licop. — 162
Exinoderma — 118
fasciculare Hyph. — 128
felleus Tyl. — 40
Fistulina — 34
flaccida Ram. — 26
flava Ram. — 26
flavovirens Trich. — 65
floccopus Str. — 35
foetens Russ. — 156
foetidum Microom. — 93
formosa Ram. — 27
Fuligo — 1
fulva Aman. — 110
fusiformis Pseudoc. — 171
galericulata Myc. — 79
gallica Arm. — 90
Ganoderma — 20
Ceastrum — 165
geophylla Jn. — 140, 141
geotropa Clit. — 74
giganteus Mer. — 18
giganteus Pol. — 18
Gomphidius — 63
grandulosa Ex. — 176
granulatus Elaph. — 13
gravis Bol. — 46
Griofa — 17, 19
Gyromitra — 8
Gyromitra esc. — 6
Gyroporus — 52, 53
handrianii Phall. — 167
Hebeloma — 142
Helvella — 9, 10
hepatica Fis. — 34
Hericum — 24, 25
hiunuleus Cort. — 137
hirsutum Cort. — 87
Hudnum — 21, 22
hygrometricus Astr. — 173
Higrophorus — 143-145
Hypoholoma — 128
hypophejus Hygr. — 143
imbricatus Sar. — 23
imperialis — 167
impudens Phallus — 167, 169
inaurata Aman. — 111
inclinata Myc. — 80
infula Cyr. — 8
ingicolor Ram. — 26
inquians Bulg. — 11
integra Russ. — 152
involutus Pax. — 61
javanicus Anth. — 171
konradii Hygr. — 146
Laccaria — 76, 77
laccata Lacc. — 76
Lactarius — 157-160
Laetiporus — 15
largentii Ram. — 28
lascivum Trich. — 70
Leccinum — 36-39
Lentinus — 96, 97
Lepiota — 117
Lepista — 85-87
ligula Clavariad. — 31
lilacina Jn. var. — 140
lividoochraceus Cort. — 134
longines Oud. — 83
longipes Xerula — 83
Macrolepiota — 115, 116
maireri Aman. — 114
Mapasium — 88

marcii Pseudog. — 149
mastoidea Macrol. — 116
meandriiformis Choi. — 13
Megacollibia — 78
Meripilus — 18
melica Arm. — 89
mesenterica Trem. — 175
micaceus Copr. — 121
Micromphale — 93
Morchella — 6
mucida Oud. — 84
mucifluus Cort. — 136
muscaria Aman. — 103
Mutinus — 170
Mycena — 79, 80
nebularis Lep. — 85
nidorosum Ent. — 95
nigricans Russ. — 155
oreades Maras. — 88
orellanus Cort. — 132
ostoyae Arm. — 91
ostreaceus Pleu. — 99
ovoidea Aman. — 108
Oudemansiella — 82-84
pallida Ram. — 26
pantherina Aman. — 104
pardinum Trich. — 69
patouillardii Jn. — 139
Paxillus — 61, 62
penarius Hygr. — 144
perlatus Lic. — 161
personata Lep. — 86
Phaeolepiota — 131
phalloides Aman. — 109
Phallus — 167, 169
Pholiota — 125-127
platiphyllo Megac. — 78
Pleurotus — 98-100
Pluteus — 113
Polyporus — 14, 18
Porphyrellus — 54
praecox Arg. — 127
praecox Phol. — 127
procera Macr. — 115
prunulus Clitop. — 75
Pseudocolus — 171
Pseudoconica — 148
Pseudohygrocybe — 149
pseudoscabrum Por. — 54
Psilocybe — 130
pulmonarius Pleur. — 98
pyriforme Lyc. — 163
quercicola Bol. — 43
quercinum Lecc. — 38
radicata Oud. — 82
Ramaria — 26-29
regius Bol. — 45
repandum Hyd. — 21
repraesentaneus Lact. — 157
resinus Lact. — 157
rhodoxanthus Bol. — 49
rosea Russ. — 153
rotunda Mor. — 6
rubescens Aman. — 102
rubellus Xer. — 60
ruber Clath. — 166
rufescens Hyd. — 22
rugosoannulata Str. — 124
Russula — 151-156
russula Hygr. — 145
rutilans Trich. — 72
rutilus Gom. — 63
Sarcodon — 23
Sarcoscypha — 3
saponaceum Trich. — 68
satanas Bol. — 47
Schaefferi Lent. — 96
Scleroderma — 172
scrobiculatus Lact. — 157
semilanceata Psil. — 130
septica Ful. — 1
Sparassis — 16
speciosa Volv. — 112
squarrosa Phol. — 126
striatus Cyat. — 174
Strobilomyces — 35
Stropharia — 123, 124
Suillus — 55-57
sublateritium Hyph. — 129
sulphureus Laet. — 15
sulphureum Trich. — 71
tabescens Arm. — 92
testaceo-scabrum Lecc. — 36

tigrinus Lent. — 97
togatus var., *Fal. imp.* — 169
Tremella — 175
Tricholoma — 64-72
triplex Geas. — 165
trivialis Cort. — 133
Tylopilus — 40
ulmarius Lyoph. — 81
umbellate Gr. — 17
umbellatus Polyp. — 17
ustale Trich. — 64
utriformis Calv. — 164
variegates Suil. — 56
vellerus Lact. — 160
verna Aman. — 106
Verpa — 7
versipelle Lecc. — 36
vesca Russ. — 152
violascens Cort. — 87
virescens Russ. — 151
virosa Aman. — 106
volemus Lact. — 159
Xerocomus — 58-60
Xerula — 83

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. М. Андреева «Грибная охота» С.-Петербург. Агропромиздат. Динамит. 1997
2. А. Бондарев «Грутовые грибы Европейской части СССР и Кавказа», Из-во АН СССР, 1953.
3. Б. Васильков «Грибы средней полосы европейской части России», С.-Петербург. Наука 1995.
4. Л. Гарибова «Грибы или пленники тихой охоты», М. 2001.
5. М. Горленко, Л. Гарибова и др. «Все о грибах», М. Лесная промышленность, 1985
6. М. Горленко, М. Бондарцева и др. «Грибы СССР», М. Мысль. 1980
7. Г. и Р. Грюнерт «Грибы» пер. с нем. М.: АСТ. 2002
8. «Жизнь растений» т.2. Грибы СССР. М. Мысль. 1980
9. А. Дермек «Грибы», Словарт. Братислава 1989
10. «Грибы» пер. с итал. М.: АСТ. 2001
11. М. Зерова «Атлас грибов Украины». Наукова думка. Киев. 1974.
12. П. Клошник «Определитель дереворазрушающих грибов»
13. Мартин Кнооп «Все о грибах» пер. с немецкого. М. 2000.
14. А. Коваленко «Определитель грибов СССР». Порядок Hymenophorales. Ленинград «Наука», 1989.
15. Е. Коваленко, Н. Коваленко, А. Коваленко «Съедобные и ядовитые грибы Кубани». Краснодар. 1978.
16. Красная Книга РСФСР. М. Росагропромиздат. 1988.
17. Красная Книга СССР. М. Лесная промышленность. 1984.
18. Э. Нездвоймино «Определитель грибов России» вып. 1. Сем. Паутинниковые. С. Петербург. Наука. 1996.
19. Г. Огуреева и др. «Краткий атлас — справочник грибника и ягодника» М. 2001.
20. Ю. Семенов. Полный иллюстрированный справочник грибника. М. Изд. дом МСП. 2001.
21. М. Сергеева «Грибы. 250 видов съедобных, ядовитых и лечебных грибов» М. Культура и традиции. 2000.
22. В. Солоухин «Третья охота». Наука и жизнь. № 5. 1967.
23. В. Солоухин «По грибы». Реклама. М. 1985.
24. В. Федоров «Грибы» М. Россельхозиздат. 1985.
25. О. Чистовский «Грибы-целители» Питер. С — Петербург. Харьков. Минск. 1997.
26. R. Courtecuisse and B.Duhem. "Mushroom and toadstools of Britain and Europe" 1995
27. Dermek. "Atlas naich húb" Obzor. Bratislava. 1979.
28. Dermek, P. Lizos "Malá atlas húb" Bratislava. 1980.
29. H. Dyrfelt, H. Gärner "Die Welt der Pilze" Urania-Verlag. Leipzig. Jena. 1971.
30. Edmund Gamewidner. "Mushroom and Toadstools of Britain and Europe" 1994
31. Michel Hennig. "Handbuch für pilzfreunde" Band. 2. Nichtblätterpilze". Jena. 1971.
32. J. Klan "Co vime o houbach". Praga. 1971.
33. D. Pegler. "Field guide to the Mushroom and Toadstools of Britain and Europe." 1990.
34. Roger Phillips "Mushroom and over fungi of Great Britain and Europe"
35. Pilót, O. Uak "Kapesni ATLAS HUB" Praga. 1962.
36. M. Semerdzieva, J. Veselsky. "Lecive houby drive a nyti". Academia. Praga. 1986.

© Издатель И.Платонов, совместно с ООО "Когорта"

© Автор В.Черновол

© Художественное оформление О. Куликовой, Е.Захаровой

© Верстка О.Куликовой

Отпечатано в ОАО Тульская типография.

Формат 72х104/32. Заказ №10382. Тираж 5000 экз. 2004 год.



Книгу я написал для Бродяг, променявших уютный диван перед телевизором на лесные и горные тропы, и, более всего, для тех, кто решился проникнуть в те леса и горы, где нет пока троп, а есть Тайны у деревьев, растений, грибов, у камней и воды. И за одну единственную жизнь очень хочется разгадать эти Тайны.

В работе над книгой мне помогли консультации профессора Александра Коваленко в определении грибов (Санкт-Петербург, БИН). В компьютерном наборе бесценные услуги мне оказали туапсинцы — Андрей Колодкин, Петр Минин, Ольга Аксенова; в коррекции — Вера Чижова, а также все Вы, ждавшие этот определитель. Спасибо всем!

В.Черновол